

Domus

UN GHID AL
GOSPODARULUI

INTREȚINEREA
LOCUIȚEI ȘI
GARDEROBEI

CONSERVAREA
PREPARAREA ȘI
RECUPERAREA
ALIMENTELOR

REȚETE
DIETETICE

COSMETICĂ
LA DOMICILIU

MICA FARMACIE

LITERATURĂ
UMORISTICĂ
FANTASTICĂ
POLIȚISTĂ

ALMANAH
AL REVISTEI
STEAUĂ



Domus

UN GHID AL GOSPODARULUI
ÎNȚEȚINEREA LOCUINȚEI
ȘI GARDEROBEI
CONSERVAREA, PREPARAREA
ȘI RECUPERAREA ALIMENTELOR
REȚETE DIETETICE
COSMETICĂ LA DOMICILIU
MICA FARMACIE
LITERATURĂ UMORISTICĂ,
FANTASTICĂ, POLIȚISTĂ

ALMANAH EDITAT DE REVISTA STEAUA

Colectivul de redacție:

Aurel Rău

Aurel Gurgianu

Virgil Nistor

Eugen Uricaru

Coperta și prezentarea grafică:

Octavian Bour

PREFAȚĂ

În continuarea „Almanahului gospodinei“ pe 1983, atât de cunoscut și răspândit, preocupările pragmatice, de astă dată privind în principal lo-cuința, vatra familiei, ne prilejuiesc un alt tandem al textelor literare interesante, captivante, de la povestirea fantastică la nuvela polițistă, și de la savurosul umoristic și informația insolită la sarea înțelepciunii aforistice.

Fără a crede că epuizăm o temă cu infinite registre, oferim cititorilor un bogat corpus de sfaturi și îndrumări, fruct al experienței diverse, la care în orice gospodărie ești adesea nevoit să apelezi înainte sau în loc de a te adresa unui specialist. Autorii fac simplă operă de culegere, selecție, sinteză sau prelucrare din alte lucrări de acest gen — „de la lume adunate și iarăși la lume date“, dictonul antonpannesc e ca nicăieri mai la el acasă — după cum își exprimă și preferințe proprii, sau chiar aspi-ră spre construcția imaginativă personală, linia de unire în toate cazurile rămânând destinația strict utilitară. Caracterul eteroclit, inclusiv stilistic și-a pledat cauza prin diversitatea socială și culturală, profesională și de mediu a virtualilor consultanți sau cumpărători.

Prin câteva completări la rețetele alimentare din celelalte ediții, gos-podinele găsesc rarități. Că este vorba de „bucate dulci pentru oaspeți deosebiți“, de „creme pentru tort, plăcintă sau prăjituri“, că sînt ser-vite din cele mai încercate rețete pentru mîncări de regim. „Cosmetica la domiciliu“ sau arta pregătirii unei cine, unei vizite, au în vedere un etern ideal: frumusețea fizică dar și spirituală a femeii. Nu puțin este răsfițat, de astădată și „pater familias“, cu indicații pînă la amănunt, privind „lucrări de zidărie“, „lucrări de exterior, în beton“, „etanșarea împotriva frigului“ etc. — de aici încolo, un adevărat „homo faber“! Evident, la tot pasul cooperarea în familie, ca de pildă în întreținerea „micii farmacii a familiei“, e gînd zeesc neabătut.

Pentru partea de Literatură, comentariul prefațatorului trebuie să fie și mai economic. Autori mari sau isteți, diavoli ai intrigii galopante, români și străini, au luat în stăpînire demult sufletele celor împătimiți de suspens, de drogul cuvintelor — fata morgana. Își sînt singuri ambasadori. Le deschizi cărțile preț de-o valiză, te urci în Transsiberian sau la bordul vaporului pentru America, și n-ai terminat cînd — cu ochii numai în trișeriile lor — ai ajuns.

Citiți Almanahul editat de revista Steaua, intitulat atît de strămoșește Domus!

A. R.

AMENAJAREA și întreținerea locuinței



1. Lucrări de zidărie

Pentru micile lucrări de zidărie și de tencuire din interiorul locuinței sau din afara ei, sînt necesare următoarele scule și materiale:

- 2 mistrii, din care una trapezoidală și alta triunghiulară;
- 2 nivele diferite, pentru asigurarea orizontalității lucrării;
- 2 cuie legate cu sfoară întinsă, asigurînd orizontalitatea rîndurilor;
- fir cu plumb pentru asigurarea verticalității lucrării;
- 1 cancioc;
- 1 polonic;
- 1 lopată de metal cu coadă de lemn;
- 1 ladă dreptunghiulară cu minere la capete, pentru pregătirea și transportul mortarului;
- 1 găleată din tablă zincată sau neagră;
- 1 drișcă;
- 1 teslă;
- 2 scînduri de lemn de 50—60 cm lungime, fasonate pe patru părți, în mod egal;
- 1 ciocan pentru zidărie;
- 2—3 pensule;
- 1 sită.

Felul reparației sau grosimea zidăriei noi depinde de natura deteriorărilor, spărturilor sau de destinația lucrărilor. În cazul uneia sau a mai multor reparații de zidărie, desigur că

... să intri printre cărți cu sentimentul infinitului; să-i cauți acestuia imposibile margini, cu febră, cu durere, cu nebulă chiar, dar cu cîtă fericire; să nu te temi, să nu disperi, să nu crezi în invincibilitatea numărului lor...

Dacă din pragul casei proprii intră printre cărți, ca printr-un tunel al timpului, înseamnă că, începînd odihna, omul pleacă pe jos prin univers, neînsoțindu-se decît de toiagul încrederii sale. Și se dovedește din capul acestei călătorii că infinitul este, din fericire, compus din părți finite, din absoluturi la îndemînă, din cărți deci.

Și cît de pustie poate să fie casa fără tencuiala multicoloră a cărților! Deși nu pare astfel, la o superficială auzire, Casa omului se umple întotdeauna de ceva: de boarfe, de birfe, de superstiții, de umbre și praf în cel mai de jos caz; iar leneviei i se pare spațiu aglomerat, neîndestulător chiar. Dacă se deschide fereastra către cărți, este ca și cum ar pătrunde lumina soarelui, aceea care scoate boala din pardoseli și co-

SENTIMENTUL CĂRTII

voare, care răscolește pulberea letargiei și risipește somnul rațiunii care „produce monștri“.

Civilizația contemporană provoacă prin carte acest „deranj“ al unor abandonări de secole. Dacă se vorbește frecvent de invazia, de epidemia cărții, acestea „calamități“ sînt cele mai benefice din istoria lumii. Cartea intră în casa omului și face curățenie printre gânduri și presimțiri. Luminează colțuri obscure și adesea înfricoșătoare ale memoriei gazdelor. Incepe să scoată în stradă tomurile comode ale ignoranței. Se așază de-a lungul pereților și obligă să plece către magazia cu vechituri produsele proliferante ale kitsch-ului (acestea care au făcut uneori decenii de-a rîndul dragi

cultură a familiei și la care se renunță neașteptat de firesc). Interesant e că nu se atinge de adevăratele obiecte de artă, de blidele și furcile strămoșești și nici de imaginile furate de afară cu penelul artistului (fie și ale celui care nu și-a înscris nici chiar numele pe sticla afumată de ani). Cartea destramă țesătura covoarelor de bilci, gen „Răpirea din se-rai”, și o consolidează pe aceea a învelitorilor moștenite de când lumea (românească). În prezența cărții ținuta se modifică, se îndreaptă girbovirea și umilința; căutarea devine ageră, dar blindă; pier instincte rele și se adună la sfat de înțelepciune vorbele. Și cite și mai cite... Cartea este personajul cel mai fantastic al basmului modern, în stare a modifica orice, lume și conștiințe, fața zilei ca și fața nopții.

Albert Flocon, un gânditor care și-a intitulat o carte *Universul cărților*, se exprima astfel: „Orice activitatea umană este, în ultimă instanță, tributară cărții. Întregul univers, cu trecutul și prezentul lui, poate fi citit, studiat și trăit din fotoliu. Inseși proiectele de viitor se vor ivi din semnele așternute pe pagina albă: muntele merge la Mahomed”. Cartea, nu numai că a adunat dar a și produs de-a lungul secolelor înțelepciune. A devenit obiect de legendă, a fost cîntată în versuri și în gîndire. Lope de Vega o numea „prieten care / cînd ne obosește, tace; / sfatu-i blind e și ne face / doar în taină a sa muștrare.” Saadi o vedea și o simțea ca pe un fruct ideal: „curnală, miere-i carnea ei / muști și de la mijloc sîmburele-i iei.” Espinel o caracteriza în caracter: „sfet-nie credincios, prieten ce nu lingușește, care înviorează mintea; învățător sufleteș ce știe să stăpînească pornirile trupului, călăuză a vieții cinstite și a morții împăcate.” Eseiul Montaigne o lua drept tovarăș de drum, „cea mai bună provizie pentru călătoria omenească.” Duhamel o readuce în intimitate: „prietenu singurătății”; la fel Albert Samain: „prieten căruia nu-i cunoaștem decît partea angelică.” În gîndirea românească a fost descîntată ca o „urnă plină de amintiri” (Sadoveanu), ori ca un „glas etern în spațiu” (Vlahuță); iar Iorga o analiza în „litere moarte, dar vrăjite, pe care le învii cu viața ta”. De ce or fi văzut unii în ea „un cimitir al vocilor”

se pune problema completării numai a părții deteriorate sau care lipsește.

În acest caz, se vor folosi bucăți de cărămidă în mărimi corespunzătoare sau chiar cărămizi întregi.

În cazul unei lucrări noi de zidărie (construirea unui perete despărțitor între două camere, a unei debarale, a unui gard, a unui coteț sau magazii, zidăriile se pot executa de obicei din cărămizi obișnuite sau speciale, în diferite grosimi, și anume:

- grosimea de 1/4 de cărămidă, cînd cărămi-da este așezată pe latura ei îngustă;
- grosimea de 1/2 de cărămidă, cînd cărămi-da este așezată culcată în lungime pe par-tea cea lată;
- grosimea de 1/1 de cărămidă, cînd cărămi-da este culcată în lățime;
- grosimea de 1½ cărămidă este formată din două cărămizi, din care o cărămidă este culcată în lățime și alta este pusă perpen-dicular, fiind alăturată la cap și este așe-zată tot culcată în lungime, pe partea cea lată;
- grosimea de 2 (două) cărămizi, cînd cele două cărămizi sînt puse cap la cap, culcate în lungime, pe partea cea lată.

Indiferent de grosimea zidului, legătura dintre cărămizi, atît pe orizontală cît și pe verticală, se face numai cu mortar.

Grosimea stratului de mortar pe orizontală nu poate depăși 10—12 mm, iar pe verticală maximum 10 mm.

Mortarul întrebuițat la lucrările de zidărie se prepară din trei elemente: nisip + un liant (de obicei var, dar poate fi și ipsos, ciment sau argilă) + apă; se amestecă bine.

Nisipul folosit la mortar trebuie să fie cernut prin sită.

În cazul unui mortar cu var, se folosește varul stins.

Pentru asigurarea unei paste omogene de var, se pune la început apa în vas sau în varniță, socotind 2 litri de apă pentru 1 kg var gras nestins, iar apoi sînt introduși cu atenție bulgării de var nestins. După începerea stingerii se mai adaugă treptat apă, socotind cam 1 li-

tru de apă la 1 kg de var nestins introdus în vas sau în varniță, și se amestecă în continuu. În felul acesta, se obține un lapte de var alb.

Mortarul pe bază de var se compune din 1/4 lapte de var, în care se toarnă o cantitate de 3/4 de nisip cernut, după care se amestecă bine pînă se obține o pastă omogenă.

Mortarul pe bază de ciment care se întrebuițează la repararea scărilor, a pardoselilor de ciment sau a tencuielilor de ciment, este format din 1/5 ciment și 4/5 nisip uscat, cernut prin sită; se amestecă bine, pînă ce devine o compoziție omogenă, apoi se adaugă atîta apă, pînă se obține vîscozitatea dorită.

Pentru mortarul pe bază de var-ciment se prepară în primul rînd mortarul pe bază de var gras (din care 1/4 var și 3/4 apă), apoi la volumul obținut se adaugă de zece ori mai mult nisip cernut prin sită și se amestecă continuu, după care se adaugă un volum de ciment praf, egal cu al varului pastă; se amestecă în continuare, pînă cînd se obține o pastă omogenă, care trebuie întrebuițată cît mai repede în lucrarea de zidărie, ținînd cont că după circa trei-patru ore se solidifică și nu mai este folositoare.

Mortarul pe bază de var-ciment se poate prepara și astfel: se pune nisip și ciment în cantități egale, se amestecă bine, apoi se toarnă peste acest amestec lapte de var și se amestecă în continuare pînă cînd se formează o pastă viscoasă, omogenă.

Mortarul pe bază de var-ciment se mai poate prepara și din 1/7 var pastă, 5/7 nisip cernut și 1/7 ciment, în care se toarnă o cantitate de apă pînă ce se obține o fluiditate (vîscozitate) dorită.

Pentru mortarul pe bază de ipsos-var se folosește următorul amestec: 1/5 var gras cu apă, pînă se obține lapte de var, la care se adaugă apoi 3/5 nisip cernut și 1/5 ipsos și se amestecă mereu, după fiecare adăugire, pînă cînd se obține o pastă viscoasă.

Înainte de a începe reparația, înlocuirea sau zidăria propriu-zisă, este necesar ca bucățelele de cărămidă sau cărămizile ce vor fi întrebuițate să fie bine udade cu apă, pentru a nu ex-

(Barbusse) sau un „siciu în care dorm gîndurile“ (Heine)? Poate pentru că s-a simțit între copertile ei mirosul de teamă al veșniciei (cum se exprima Blaga). Dar, revenind din metaforă în realitatea concretă a cărții, ea este, fără îndoială, un „prieten rece, dar sigur“ (Hugo) și e „memoria de hirtie a umanității (papiernes Gedächtniss der Menschheit“ Schopenhauer), oricum, „acea mai mare dintre toate minunile create de om“ (Gorki).

Vreau să știu despre ce alt zeu al lumii reale s-au spus atît de multe și, mai ales, atît de diverse cuvinte? Cuvînt din cuvînt născut, cartea este mythosul contemporan, formînd, se spune, a doua galaxie în care se cuprinde Terra.

Revenind din univers în casa omului, sentimentul cărții se include printre larii ei primordiale; cartea deține însemnele păcii și ordinii familiale. Dacă influențează statura și atitudinea omului întregi, e firesc să se pună și la temelie armoniei casnice. Cartea nu este deci doar un prilej de delectare, ori un mijloc inactiv, ci o bază socială, o coordonată psihică și, cel puțin în teritoriul nostru de gîndire filozofică, o stare politică. În istoria contemporană, la nivel general uman s-a dovedit că ea, cartea poate oricînd deveni o armă, a binelui sau a răului, ori chiar și un instrument sinucigaș. Se tînde ca în casele noastre să nu între decît uneltele binelui. De aceea, e clar, cartea de mare valoare morală și, implicit, estetică exclude pe aceea strict comercială. Infinitul aparține, de fapt, doar primei categorii.

Și, ce nemaipomenită șansă, în cadrul finit al casei, cu o singură carte chiar se redeschide perspectiva infinitului, pentru încă o încercare, pentru încă o eucerie. Și astfel, incredibil, fără a ne teme de enormitatea formulei, printre cărți, printr-o carte se edifică o lume, lumea adică, aceea cu timpi și ritmuri de familie.

Există cărți-părinți, cu care te naști și crești, și atunci se cheamă Dostoievski sau Proust sau, mai pe românește, Eminescu. Există cărți-mătuși-ingrate cu care regreți că te-ai întîlnit. Și atunci știi de-acum încolo cum să-ți alegi rudele. Mai sînt cărți-logodnice cu care la vîrsta străzilor cotropite de tei te întîlnești și n-ai

mai vrea să te desparti. Ele, logodnicele, sînt din Casa de Werther sau de Mannon Lescaut. Dar te desparti totuși cu timpul de ele, fiindcă vin alte treburi, mai grave, mai durabile pe la uzinele Tolstoi și fermele Sadoveanu. Am și uitat de verii primari Tom Sawyer și D'Artagnan. Au cam pierit printre timbre uzate și jucării stricate. Și uite-asa ajungi să îmbătrînești cu Thomas Mann, să reîntineresti cu Robbe-Grillet, cu care joci la infinit (din nou obsesia acestuia) acea capcană 1—3—5—7, și nu mai mori niciodată, fiindcă, ele, cărțile, deci existența ta însăși, nu mor, renasc.

...să te întrebi la urmă de ce iubesti cărțile... Să te chinuie gîndul că multe seri și dimineți ai sacrificat pentru dragostea lor, în loc să pierzi timpul, așa, pur și simplu... Să faci iar relația carte/univers și invers și să te întrebi, oare, nu e inutilă credința în dimensiunile lor atît de diferite și atît de asemănătoare, totuși?...

Inutil e doar să mai răspunzi la aceste întrebări. Punîndu-ți-le, între timp ai devenit înțelept.

VALENTIN TAȘCU



— ...înt... într-adevăr nesimțit și-un mare porc! Trebuie să fii un munte de porc... că porc de munte nu se poate! Munții sînt sfinți, și sfințe și izvoarele ce pornesc din inima lor. Mai mult ca sigur că într-o apă de-asta sfință, de munte, Ioan Botezătorul l-a miruit pe junele Isus. De ce vă holbați așa? Mama mă mai îndeamnă și-acuma să citească Biblia și nu numai că mă îndeamnă, dar cînd merg pe-acasă mi-o pune-n mînă, „ia, fiule, zice, și citește Psalmii lui David, și pe Solomon, înțeleptul, și Cartea Macabei, și-a Împăraților și-o să-ți simți inima plină de bucurie, și-o să uiți tot uritul!” Prin urmare, ca să revenim la oile noastre, trebuie să fii un mare porc

trage apa din mortar, înainte ca acesta să se întărească.

Apoi, peste spărtura existentă, fie peste fundația de beton sau peste rîndul de cărămizi zidit anterior, se așază un strat de mortar cu ajutorul mistriei.

Pe acesta se așază apoi fiecare cărămidă, fixată prin împingere sau prin îndesare, lîngă cea fixată anterior, folosindu-se mînerul mistriei.

La noile construcții există un principiu: la așezarea cărămizilor se începe de la ambele capete ale zidului, și după ce s-au zidit cîteva rînduri, care servesc ca repere de colț, se întinde între ele o sfoară avînd la capete cîte un cui de fixare, care servește pentru păstrarea liniei drepte și a nivelului rîndurilor. Desigur că cea mai precisă verificare asupra bunei liniarități, asupra orizontalității și verticalității construcției se face cu ajutorul aparatului de nivel care are o bulă de aer, cu firul de plumb și liniarul (o șipcă dreaptă).

Surplusul de mortar care iese printre rosturi se colectează cu ajutorul mistriei, se introduce în vasul cu mortar, și se amestecă din nou și se folosește în continuare.

Este indicat ca așezarea cărămizilor să fie făcută în așa fel încît rosturile verticale să nu fie unul sub altul, pentru a mări rezistența zidului.

2. Lucrări de exterior, din beton

Pe lîngă casele familiale se ivește deseori necesitatea construirii unor lucrări de împrejmuire cu garduri sau chiar ziduri din beton, după cum pentru lărgirea gradului de funcționalitate se impune construirea unei scări sau a unor trepte din beton, care să reziste cît mai mult timp la folosire și la intemperii.

Pentru efectuarea unor astfel de lucrări, trebuie confecționate în primul rând cofraje din scîndură, care să aibă forma și dimensiunile dorite sau numai o parte din aceste forme și dimensiuni.

Apoi, acest cofraj cu pereți de scîndură sau din placaj se întăresc în exterior cu șipci de lemn bătute cu cuie.

Operațiunea imediat următoare este prepararea betonului, care se poate face fie pe un teren betonat, fie pe pavaj, fie pe un podium de scîndură, întrebuițind 1/4 nisip cernut și 2/4 ciment, după care se amestecă bine; se adaugă apoi 1/4 apă și se amestecă pînă se obține o pastă puțin viscoasă; se adaugă pietriș uscat și se amestecă pînă cînd rezultă o pastă mai solidă. Peste aceasta se mai toarnă apă și se amestecă din nou, pînă ce devine o pastă viscoasă, care formează de fapt betonul crud, turnat apoi în cofraje.

Se va avea grijă să fie bine îndesat pe la toate colțurile cofrajului, astfel că la desfacerea cofrajului, betonul să fie cît mai compact și fără prea multe goluri de aer.

După efectuarea turnării, betonul se lasă să se întărească și să se usuce în forma de cofraj.

După ce s-a uscat bine (cîteva zile), se va scoate cu grijă cofrajul, se va desface în părți componente, iar acestea se vor pune la păstrare.

3. Lucrări de tencuială

Lucrările propriu-zise de tencuială a locuinței, atît la interior, cît și la exterior, sînt executate în toate cazurile de constructori — muncitori specializați. Executarea necorespunzătoare a tencuielii se reflectă mai devreme sau mai tîrziu în defecțiuni care necesită remedieri. Dar, uneori, chiar trecerea timpului sau proasta întreținere a construcției scot în evidență carente care trebuie remediate, ceea

ce să ai tupeul să bați la ora asta la ușa unor oameni civilizați și distinși, și colac peste pupăză, să mai fii și în stare de impon-de-ba-ritate! Na, că mă bilbiu! Impon-de-ra-libitate! Cine crucea măsii o mai fi născocit și barbarismul ăsta?! Vă invit însă să cugetăm o leacă: poate un porc să-și ducă jambonul pe-un buton de sonerie? Nuuu poateee! De unde denotă că sînt un porc miraculos, adică supranatural. Asta-i, dom'le! Or fi mulți porci care se cred oameni, dar, personal, n-am întîlnit încă om care să consimtă că este porc. Sînt singurul care trec de bună voie și nesilit de nimeni în regnul animalelor cu copita despicată! Ca „fizic” sîntem destul de diferiți, nu vi se pare? Dar ca gîndire? Dar ca regim... alimentar? Se tăvălesc în mociră, le place mocirla! Umblă cu ritual prin gunoaie... se hrănesc cu lături... După aia, vine omul, bagă jung hierul, ciopîrtește, hăcuiește și infulecă... Ha-ha! Spune-mi ce mănînci ca să-ți spun cine ești! Nu! Mersi-mulțam! un porc nu se cuvine să stea în fotoliu. Aici în hol, pe ciment, și asta e lux! Cum nu? Bineee! Dar dați la o parte covorul, s-ar putea să iasă cu mînjeală. Păreți perplexă. Scumpă doamnă, nu cumva vă uimește că mă vedeți așa... spiritualizat?! A, vă înșelați! Cel de ieri nu eram eu... ieri am fost o abatere de la regula generală.

— Aștept să-mi spui ce s-a întîmplat.
— Nimic nenormal. Sînt personificarea istoriilor care se repetă.

— Ești nu atît amețit cît disperat și înfrigurat...

— Ete fleoșc! La ce vă ajută să-mi minimalizați patima? Recunosc, am fost speriat, dar acum m-am liniștit. Mă simt la adăpost, nu mă mai tem. E cald și familiar la dumneavoastră... Mă bucur că sînteți singură. Sînteți singură?

— Da...
— Și sînteți în stare să țineți un secret? Da?

— O femeie poate multe, domnule Pannait.

— Deocamdată vă cer numai două lucruri: primo, să nu suflați domnului Sever nici un cuvînt despre vizita mea. Secundo: să-mi dați o linguriță cu bicarbonat și-un strop de apă, mă roade al dracului acidul: dacă mai pusc o hemoragie, bat recordul!

— Ar fi mai potrivit să mănînci ceva. Îți aduc într-o cli...

— Nu! Nu! Nu! M-ai hrănit ieri că-mi ajunge pe-o săptămână. Ciorba a fost divină! S-a simțit leușteanul, și mărarul, și țelina. Arome de paradis pierdute... Hi-hi, vorbesc de unul singur!

— Poftim, servește-te!

— Sărut-mina. Doamnă, mai acordă-ți-mi o șansă. Numai de beleaua asta să scap și promit că...

— Șansă?

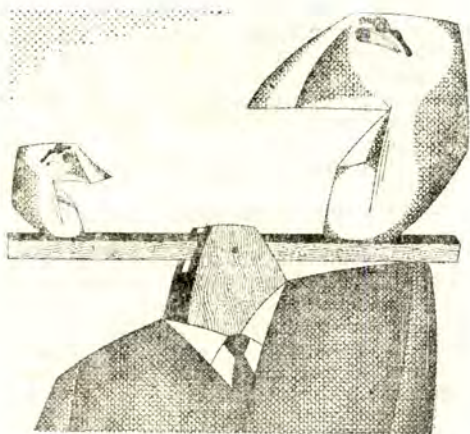
— ... Cineva mă așteaptă-n stradă. Depinde de dumneavoastră ca el să-mi rămie prieten ori să-mi-l fac dușman. Mă tem de oamenii care mă dușmănesc, ăștia lovesc pe la spate, când nici nu te-ai aștepti. Uitați-vă pe fereastră! N-o să plece pînă nu cobor, și nu pot coborî cu mina goală!

— Ce să înțeleg prin șansă, domnule Panait? Și-apoi, e așa de important ca acel cineva să-ți rămie prieten?

— Nu luați în deșert cuvîntul *prietenie*! Pramațiile astea cu care mă înfilnesc nu sînt prieteni ci lipitori. Am grohăit eu despre șansă? De fapt, am venit după bani, am nevoie de niște bani, nu mulți...

— Regret. Ți-am dat ieri tot ce aveam în casă. Treci miine, e zi de chenzină.

— Miine! Miine, miine! Uite un cuvînt care mă torturează de cînd mă știu! Miine n-am să mai beau! Miine vînd tablouri! Miine mă însor! Miine mă fac om de treabă... Miine mă omor! Dracul știe însă cum se face, la mine nu ajunge niciodată *miine*-le ăsta! L-a văzut cineva? Poate jura că există? Ce gust, ce culoare are?



ce impune luarea unor măsuri de reparare în scopul înlăturării degradărilor.

Astfel, cu ajutorul unui ciocan sau a unui șpacu se trece la curățirea tencuielii sparte, a tencuielii vechi burdușite, care nu mai aderă la zid.

Totodată, se îmbracă în rabitz (sau se montează cu ajutorul cuielor o împletitură din sîrmă) suprafețele lemnoase fără tencuială.

La fel se va înlocui tencuiala pe toate suprafețele care prezintă împușcături dese de var.

După înlăturarea tencuielii defecte și completarea cu rabitz sau cu împletitură din sîrmă, se vor curăța de praf aceste locuri și se vor uda bine cu apă, pentru a le mări aderența la aplicarea mortarului.

Noua tencuială se aplică în mai multe straturi succesive de mortar. Primul strat de tencuială este grundul, în care predomină mortarul de ciment și se aplică cu ajutorul bidinelei. Apoi, se lasă să se usuce. Al doilea strat de tencuială este spăcluirea, strat zis și de finisaj, care constă în chituirea cu ipsos pentru a înlătura imperfecțiunile de planeitate, încît stratul nou de tencuială să fie la același nivel cu tencuiala veche. Al doilea strat se aplică cu ajutorul unui șpacu. Stratul al treilea de tencuială constă, de fapt, în șlefuirea suprafețelor pentru netezirea acestora. Apoi, cu o cîrpă uscată sau cu o perie se curăță praful rezultat după șlefuire.

După terminarea operațiunilor de tencuire, urmează zugrăvirea sau vopsirea.

Amintim că pentru tencuirea suprafețelor interioare și exterioare ale locuințelor se întrebuințează de obicei următoarele feluri de mortare:

- a) pentru tencuitul interioarelor cu umiditate redusă se poate folosi un mortar de var, compus din: 1 kg var pastă, 5 kg de nisip cernut și 2 litri apă;
- b) pentru tencuitul încăperilor cu umiditate pronunțată, precum ar fi băile, spălătoriile, bucătăriile, și subsolurile, se poate folosi un mortar de var-ciment, compus din: 2 kg var pastă, 8 kg de nisip cernut și 4 litri

apă; se adaugă 1 kg ciment pentru mărirea rezistenței la umiditate;

c) pentru suprafețele exterioare și pivnițe se poate folosi un mortar de ciment-var, compus din: 1 kg var pastă, 2 kg ciment, 6 kg nisip cernut și 3 litri apă;

d) pentru repararea tencuielilor de ciment, a pardoselilor de ciment și a scărilor (treptelor) de ciment se va folosi un mortar de ciment cu întărire rapidă, compus din: 1 kg ciment, 3 kg nisip cernut și 2 litri de apă; întâi se amestecă bine cimentul cu nisipul și numai după aceea se adaugă apa.

4. Despre culori și contribuția acestora la modificarea proporțiilor optice ale unei încăperi zugrăvite sau vopsite

Crearea unei ambianțe plăcute în locuințe se poate asigura atât prin aranjarea judicioasă a mobilierului, cât și prin coloritul pereților, care joacă rolul hotărîtor în schimbarea aspectului încăperilor, care, la rîndul lor, influențează starea și reacția psihică a locatarilor; de aceea, în alegerea și stabilirea culorilor pentru zugrăvitul și vopsitul pereților este indicat să se țină seamă de următoarele recomandări:

— Se folosesc cu precădere culori calde, precum galbenul, citronul, portocaliul și ocrul, care dau senzația de depărtare, respectiv de

— Și totuși, domnule Panait, numai mine îți voi putea împrumuta.

— Nu-nțelegeți că nu pot să cobor fără cițiva poli?! Mi-a mai rămas de plătit acolo: mi-au luat zălog haina, au vrut și pardesiul, să mă lase numai în cămașă, nemernicii! La urma urmei soțul dumneavoastră e de vină. De ce m-a adus aici? De ce m-ați primit? Sînt scai, rîie, ploșniță; gata, nu mai scăpați de mine! Vin aici cum m-aș duce la mama... aveți ceva foarte matern, știati? Uuu, ce ochi ați făcut! Am spus, pe semne, vreo necuviință. Pardon! Pe ochii mei, nu m-am gândit că mi-ați putea fi mamă! Ar fi nepoliticos să vă întreb ce vîrstă aveți?! Frumos! Dau buzna ca un golan, apoi vorbesc despre politete!... Cum mă puteți privi cu atîta îngăduință?! Fix ca mama! Mama mea, scumpă doamnă, nu va îmbătrîni niciodată. *Nevermore!* Vorba corbului... A rămas ca închisă într-un sipet, la vîrsta la care femeile sînt și frumoase, și îngăduitoare, și înțelepte; numai părul i-a albit... și s-a rărit; sînt obsedat că i l-au ros molile. Ce chestie, să ți se fixeze în glavă o idee ca asta și să nu mai scapi de ea! Mi-e dor de ea, au trecut trei luni de cînd n-am văzut-o. Trei luni! O... „eternitate veșnică”. Nu zîmbiți! E una din *licențele* micii publicității a „organului de presă locală”; „a plecat în eternitatea veșnică”, taram-ta-tam! Știți ce-ar face mama dacă m-ar vedea în halul ăsta? Bineînțeles că nu știți!

— Nu știu.

— M-ar scuipa. Drept între ochi! Așa se spune la noi: l-a scuipat drept între ochi!

— Exagerezi, o mamă nu poate face una ca asta.

— Aveți dreptate. Sărăcuța de ea, n-ar mai avea putere nici să mă scuipe... Nu-i așa c-o să veniți odată la noi? E obiceiul să mai vii dacă ai fost, altfel înseamnă că n-am fost noi gazde bune, și ăsta e cel mai greu blam pentru un oșan. Mortal!

— La vară, domnule Panait, cînd vor fi coapte poamele.

— Și eu o să mă întorc acolo... Casa mea nu e aici, nu nu! Am o femeie; de patru ani trăim laolaltă. Trăim... un fel de-a spune! Ne culcăm, adică facem dragoste. Dragoste!... Un alt fel de-a spune! Ne împerechem și-atît! Și-mi papă bănușii. Este atît de felurită de mine...

ori, poate, eu sint felurit de ea, dracul să ne mai înțeleagă! Știu că nu mă iubeste, dar ce, parcă eu o iubesc? Aș avea de multe ori chef s-o trimit undeva și să-i spun, du-te, muiere, unde te duc ochii și lasă-mă cu păcatele și necazurile mele: degeaba sintem împreună, te disprețuiesc, mă disprețuiești, și ce e mai rău e că-mi disprețuiești și truda. Dacă vreodată veți avea curiozitatea să știți cum arată o ființă umană care n-a trecut niciodată pragul unei expoziții, o să vă fac cunoștință cu nevastă-mea. Ori de câte ori plec la ai mei îmi zic, gata fecior, nu te mai întorci! Mai bine singur, mai bine cu lupii, mai curat și mai cinstit, de infinite ori mai cinstit printre țărani din satul meu! Dar cum, cum nu, după o vreme încep iarăși să ținesc după ea ca după o boală blestemată la adăpostul căreia zaci și trîndăvești și faci nazuri. Și e destul s-o văd și s-o aud chinotîndu-se satisfăcută: „Te-ai întors, maestre? O fi rău cu rău, dar e mai rău fără rău, eu sint răul tău trebuitor!”, și echilibrul meu se duce pe copcă. După care, inevitabil și invariabil mă apuc de băut; beau pînă pic sub masă, de m-adună golani pe fărâș. Pot să vă mai spun ceva?

— Orice.

— E, nu chiar *orice*! Cîte nu-i trec omului prin scăfîrlie, dar dacă e domn și inteligent umblă mai întîi pe la cenzură, asta se potrivește, asta nu se potrivește. Nu se potrivește să vă spun bunăoară că vă iubesc, precum pe mama, se înțelege, că aveți un păr flamand... *Flamand*, nu *flămînd*!, că sinteți o ființă foarte rezonabilă de vreme ce stați de vorbă cu unul ca mine... De fapt, vroiam să vă întreb altceva, dar mai bine să tac, eu nu prea știu să tac, și de la limbuție mi se trag multe belele. Îl invidiez pe domnul Sever; bănuiesc că e nemaipomenit să trăiești alături de-o femeie care îți poartă atîta grijă... este ca și cum în loc de umbră ai avea un inger; și un artist are nevoie totdeauna de un inger proteguitor. Altfel ajunge unde sint eu... Unde sint? Jos! În iadul cu draci răi și meschini. Și aș vrea să vă mai spun că la noi, în Oaș, mișelul care își dădea în vileag tainele căminului, era pedepsit cu moartea, i se lua capul. Scurt! Nu era voie să te jălui, trebuia să rabzi, în tăcere să rabzi orice, fără să crîcnești! Ehe, ce oameni oșenii

spațialitate; deci o senzație de liniște, de relaxare și stimulare a metabolismului.

— Se folosesc mai puțin culori închise, care dau senzația de rece, precum ar fi albastrul, verdele, violetul, apoi albastrul combinat cu verde, albastrul combinat cu violet; trebuie folosite numai în nuanțe pastelate.

— O cameră „devine” mai spațioasă, dacă este vopsită în culori deschise (e de preferat o singură culoare), atît pereții cît și tavanul acesteia, sau dacă se aplică un singur model de tapet pe toți pereții.

— O cameră „devine” mai înaltă și dă senzația de mai mult spațiu și mai mult aer, dacă pereții laterali vor fi zugrăviți sau vopsiți în dungii verticale sau cu desene prelungite pe verticală, sau dacă vom aplica pe pereți hîrtie tapet cu linii sau figuri geometrice orientate pe verticală.

— O cameră „devine” mai înaltă și în cazul în care zugrăvim sau vopsim tavanul într-o culoare deschisă (alb, galben, ocru sau bleu-ciel).

— O cameră „devine” mai lată dacă aplicăm pe pereții laterali o zugrăveală de culoare deschisă.

Desigur că la coloritul pereților și al tavanului mai trebuie ținut cont și de destinația încăperii respective: cameră de zi, cameră de studiu, dormitor, sufragerie, cameră pentru copii, la care se vor avea în vedere, în principal, următoarele:

- plafonul dormitorului se recomandă să fie zugrăvit în nuanțe de culori pastel;
- plafonul de la restul încăperilor, indiferent de destinație, poate fi zugrăvit numai în alb;
- pereții camerelor pentru copii e bine să fie zugrăviți în culori cît mai vii;
- camerele și holurile întunecoase se zugrăvesc în culori cît mai deschise (galben, citron, portocaliu, sau ciclamen).

5. Tehnica de zugrăvire și vopsire în locuință

NECESARUL DE SCULE, UTILAJE ȘI MATERIALE

În scopul realizării periodice a muncilor de zugrăvire și de vopsire a locuinței este indicat să avem în gospodărie unele scule, utilaje și materiale strict necesare:

- scară dublă din lemn de brad, suficient de înaltă;
- 1—2 răzuitoare metalice de dimensiuni diferite;
- 1—2 șpacluri metalice de dimensiuni diferite;
- 1—2 dălți de oțel de dimensiuni diferite;
- 1—2 perii de păr, de mărimi diferite;
- 1—2 perii de sîrmă, de mărimi diferite;
- 2—4 coli de glaspapier, de granulații diferite;
- 1—2 găleți de 10—15 litri, pentru pregătirea și transportarea, precum și pentru păstrarea vopselelor;
- 1 butoi din tablă pentru prepararea vopselelor;
- 1 liniar de 1 metru lungime, pentru măsurători și pentru trasarea liniilor drepte;
- 1 echer mai mare, pentru trasarea colțurilor;
- 1 fir cu plumb și o sfoară pentru trasat;
- 1 sită densă și o strecurătoare pentru vopsele;
- 1 scafă și o cană gradată;
- 1—2 rulouri sau 1—2 șabloane pentru finisarea suprafețelor;
- 1 vas pentru fiert cleiul;
- 1 drișcă de cauciuc pentru pregătirea și uniformizarea suprafețelor de vopsit;

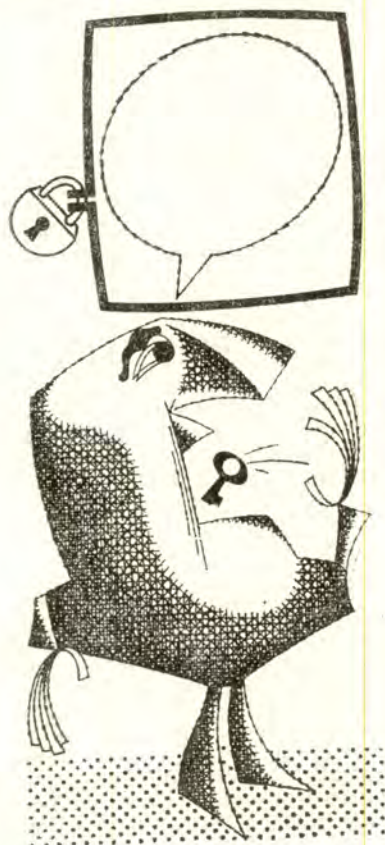
de altădată! Mi-aș mai aprinde o țigară. Voie?

— Te rog!

— Alta acu! De ce: te rog!? Am eu aerul unuia care așteaptă să fie rugat? Priviți-mă bine, și veți înțelege că trebuie să schimbați macazul, adică și limbajul și manierele; eu, doamnă, sînt cam din topor, nu merită să stricați orzul pe giște, dacă este este, dacă nu este nu este și de unde nu este nici Dumnezeu nu ia! Cineva mă așteaptă jos. Să aștepte, pînă-n ziua Judecării de Apoi! Vreau să vă mai destăinui un secret. Nu-i frumos, toată seara m-ați tras de limbă să-mi aflați secretele. Știți să țineți un secret?

— M-ai mai întrebat, domnule Panait.

— Și? Vă deranjează că mai întreb o dată? Ieri ați fost mult mai drăguță cu



mine. Drăguță! La noi, în Oas, drăguță se mai spune și la iubită. E adevărat că ieri era de față și domnul Sever. Mare pișicher, soțul dumneavoastră; nu cred, nici să mă tai nu cred că e atât de bun pe cât se-arată. Imposibil să existe oameni atât de buni! Dar nu e treaba mea să-l judec, asta ar fi culmea obrăzniciei. Voiam să vă spun că m-au invitat să particip la *Expoziția anuală*. Nimeni nu știe ce pregătesc, dumneavoastră veți afla cea dinții și înaintea tuturor. O să mergeți să vedeți *Expoziția*?

— Bineînțeles.

— Va fi un tabolu cu păsări mari... Păsări mari, n-o să uitați?

— Nicidecum.

— Gîturi lungi, aripi desfășurate pe spații largi. Sint păsări migratoare... Transhumanță, migrație... emigrație... Aș vrea să emigrez în iad! Dintr-un iad mai mic într-un iad mai mare...! Pustiul o să le vină de hac, dar ele nu știu; voi picta niște păsări pure și proaste! Una singură se va întoarce; dacă n-o veți ghici, înseamnă că am muncit degeaba; ăsta e clenciul tabloului! Doamnă, scumpă și neprețuită, și adorată, și prea nobilă doamnă, vă rog, vă conjur, vă cerșesc, vă poruncesc! Mai dați-mi o șansă. Jos mă așteaptă, mă mai așteaptă încă, simt — habar nu aveți cite antene au bețivii! —, și asta nu e bine, mă paște o dandana urită. Vă rabdă suflul să rămâneți indiferentă față de suferințele unui pictor de geniu? Ce va spune conștiința dumneavoastră dacă mine o să aflați că m-am sinucis? Că aș putea, să știți, disperat cum sînt, s-o fac și pe asta!

— Domnule Panait, te rog, la rîndu-mi, să înțelegi și să crezi că nu am nici un ban în casă. Vino mine.

— Nu parale nu aveți, ci încredere! Nici nu e cazul. Știți că beau?

— Nu... știu.

— Mințiți! Nu se poate să nu vă fi spus domnul Sever; dînsul m-a văzut de nenumărate ori beat, beat rău! Beau în fiecare zi de cînd m-am întors. Acasă nu pun picătură pe limbă, tata se și supără, „ce fel de bărbat ești, zice, să nu vrei să bei cu mine un pahar?!“ Acolo sînt băiat cuminte, lucrez într-una, numai asta fac, pictez, cioplesc stîlpi de porți, merg cu bătrînul la coasă, la întorsul finului... Ce bine e să poți lucra, să te lase lumea în pace... și ticăloșii să nu-și beie banii,

- 1—2 bidinele (rotundă și dreptunghiulară);
- 1—2 pensule rotunde de mărimi diferite;
- 1—2 pensule late de mărimi diferite;
- 1 riglă și o baghetă pentru liniaturi și retușuri;
- 1 lampă de benzină;
- 2—3 cîrpe pentru ștersul pensulelor și uneltelor după curățirea acestora;
- 1 mătură;
- 1—2 șipci drepte;
- 1 aparat de stropit „Vermorel“ (eventual).

După folosire la zugrăveli, bidinelele și pensulele se spală cu apă, apoi se lasă să se usuce și după aceea se leagă părul cu o sfoară.

După folosire cu vopsele cu ulei sau lac, pensulele se curăță la început cu petrol ori terebentină, apoi se înfășoară în cîrpe și se lasă să se usuce.

PREGĂTIRILE PENTRU ZUGRAVIRE

1. Stringerea de pe pereți, de pe dulapuri, recamieuri și de pe jos a tuturor lucrurilor și obiectelor mici, inclusiv a tablourilor și evacuarea acestora în încăperile care nu se zugrăvesc.

2. Rularea covoarelor, carpetelor, mocheteilor, tapisierilor și perdelelor și evacuarea lor într-o altă încăpere.

3. Deplasarea mobilei spre interiorul camerelor, la distanța de cel puțin un metru de pereți, și acoperirea acesteia cu hîrtie, foi de polietilenă sau pînză.

4. Acoperirea cu folie de polietilenă, hîrtie sau cu pînză a lustrelor, candelabrelor, sobelor de încălzit și a obiectelor sanitare.

5. Scoaterea cuielei din pereți și din părțile lemnoase ale locuinței.

6. Acoperirea cu hîrtie a ușilor și tocurilor de la uși.

7. Acoperirea cu folie de polietilenă a ferestrelor.

8. Acoperirea cu un strat gros de rumeguș a parchetului sau cu 2—3 straturi de hîrtie de ziar.

PREGATIREA PROPRIU-ZISA PENTRU ZUGRAVIT

a) Se șterge praful de pe pereți cu o perie; se răzuiesc toate suprafețele și se verifică starea tencuielii.

b) Repararea, respectiv astuparea tuturor golurilor ivite și înlocuirea tencuielii căzute.

c) Repararea arcadelor și nivelarea muchii-lor pereților.

Operațiunile de la punctele b și c se execută cu mortar de var în care se adaugă și puțin ciment sau cu ipsos și se aplică cu ajutorul unui șpaclu.

Ipsosul se întrebuintează de obicei numai pentru umplerea găurilor mici.

Înainte de aplicarea mortarului, se udă bine locul de reparat, pentru a-i mări aderența la mortar.

În cazul existenței unor crăpături (fisuri) în pereți, în special în cei laterali, se întrebuintează șpaclul pentru deschiderea acestora pe toată lungimea, și curățirea părților care se desprind, lăsând în urma lor unele goluri, care se udă și apoi se umplu cu mortar.

d) Montarea de dibluri de lemn în pereți, unde urmează a se bate cuie sau unde vor fi introduse șuruburi pentru susținerea unor obiecte grele.

Diblurile se confecționează întotdeauna din lemn de brad, fără noduri, iar forma și mărimea lor depind și de destinația aleasă și de greutatea obiectului care va fi agățat.

Lăcașul sau locul de fixare a diblului se face cu ajutorul unei dălți și al unui ciocan, sau cu un burghiu metalic, în cazul diblurilor rotunde. Lăcașul sau gaura se curăță de praf, se udă bine cu apă și se pune și puțin ipsos. Apoi se umezește diblul, se unge cu ipsos și după aceea se introduce în gaură cu partea cea mai lată către fund. În final, se astupă bine golurile cu ipsos, se nivelează și se lasă să se usuce.

e) În cazul spălării de zugrăveală, operațiunea se execută cu o soluție de apă și săpun formată din 200 grame săpun pastă sau de menaj și 10 litri de apă caldă.

și să nu-ți șutească tablourile... Și nevasta să nu spună că sudoarea ta e mizgălitură! Acolo numai mama mă sfădește, dar blind, că mă culc târziu, că nu beau destul... lapte, că mă-ncred în bulboanele Marei... Doamnă, de ce dracu nu mă dați afară?! Poate nimic din ce îndrug nu-i adevărat; sînt o lichea mincinoasă. Și ieri v-am mințit; am zis că banii îmi trebuie pentru chirie dar aflați că i-am băut cu golanii, și acum s-au terminat și m-au trimis să mai aduc; du-te, au zis, unde ai fost și ieri, jumulește-o pe cucoană, ești marele maestru al go-goșilor! Unul a venit cu mine, nu care cumva s-o șterg. E acolo, jos, pe cuvînt! Mare, lat în spate, cu pumnii ca niște ciocane... Nu vă pricepeți să nascociți un pretext? Poate trebuie să plecați undeva, poate vă așteaptă soțul... Unde-i fetița? Sînteți sigură că n-o fi la vreun spital, călcată de vreo mașină? Ori, poate, v-a murit mama... Aveți mamă? Pentru Dumnezeu, spuneți orice și dați-mă afară!

— Rămii pină pleacă individul de jos; o să se plictisească și-o să plece.

— Sînteți nemaipomenită! Există ceva care să vă scoată din peeni? Da, există?

— Astă seară, nimic. Repet, rămii pină pleacă. Odată și odată tot o să plece dacă o să vadă că nu cobori. Măninci ceva, bei o cafea și-o să fie bine.

— Și la vară cald! Se vede că nu-mi cunoașteți amicii! Aștia sînt în stare să-și vîndă și suflul, și mama, și toate neamurile de la Adam încoace pentru un țoi. La fel fac și eu.

— Prea bine. Poftim. Asta e tot ce am. Te rog să-i iei și să pleci!

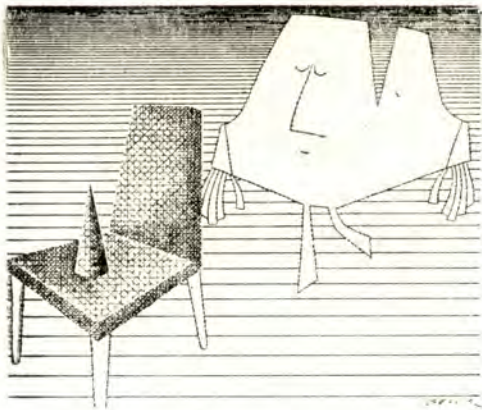
— Fir-aș a dracului! Am ajuns să cerșesc... Să mă uit cum deschideți pușculița unui copil... o ciupercută roșie... Dacă ar afla mama...

— Lasă, n-o să afle niciodată.

— Nici domnul Sever? Nici copilul?

— ...?!

— Groh! Groh! Permiteți să mă prezint? Ministru fără portofoliu al tuturor porcilor! După ce vă iau și ultimii bani, mai am și pretenții. V-am spus că mai jos decît sînt nici așa nu mai pot cobori, astfel că... Știți ce sînteți? O gîscă! Aveau dreptate golanii, du-te și jumulește-o! Cu ticăloși ca mine altfel trebuie tratat; trebuie să vă dau cîteva sfaturi, musai! Altfel o să-l aduceți pe domnul



Sever la sapă de lemn. Nu găsesc, buna mea doamnă, nu găsesc nicăieri o băutură care să-mi ia mințile; spălătura pe care o beau mă face doar să mă clatin și să-mi tremure mințile. Priviți cum îmi tremură mințile, ca la paralizicul ăla de Renoir. Și la fel ca el o să ajung, să-mi leg bidineau de mână...!

— E numai o părere.

— Astăzi! Mîine nu va mai fi părere. Iarăși mîine! Să mergeți să vedeți păsările și s-o ghiciți pe aia care o să se întoarcă. Va trăi! Mîncînd din stîrvurile celorlalte... fix ca oamenii! Acum pot să mă car; v-am făcut, de bună seamă, o seară... Asta-i bună! La urma urmei drept cine mă luați!? Mă trageți de limbă, îmi pun sufletul pe palmă, îl întoarceți ca pe-o fleică pe toate părțile și la urmă îi ardeți una cu copita! Nu permit...

— Domnule Panait, nu te infuria, te rog; ți-am explicat că n-am alți bani, dar n-ai vrut să înțelegi.

— Aveți o mentalitate burgheză, doamnă, foarte burgheză! Și bețivii sînt oameni, credeți că ei n-au demnitate și prestanță și mindrie? Bine zicea burtoșul ăla de Falstaf, să te păzești de tipii care nu cunosc plăcerile băuturii! Ține, milogule, pumnul ăsta de mărunțiș! Adică eu sînt un om de mărunțiș!? Vă înșelați! N-am fost și nici n-o să fiu! Vă desfid și fac ceva pe mizericordia dumneavoastră, domnilor burghezi! Adio!!!

Erau calzi și asudați banii cînd i-am băgat înapoi în pușculiță.

LIDIA BONDOR

Cînd se spală pereții vopsiți în ulei, lac sau email, se folosește o soluție formată din săpun și apă, ca mai sus, fie un detergent, fie o soluție formată din 500 grame sodă calcinată și 10 litri de apă. În acest ultim caz, suprafețele se spală apoi cu apă curată și se șterg bine cu o cîrpă.

În ambele cazuri, spălarea se efectuează cu ajutorul unei bidinele.

După aceea, cu ajutorul unui burete, se freacă suprafețele înmuiate pînă se desprinde zugrăveala sau vopseaua veche. Avînd în vedere că buretele se îmbibă cu murdărie, provenită din zugrăveală sau din vopseaua veche, el trebuie să fie spălat cît mai des.

f) Îndepărtarea totală a umflăturilor, a straturilor care nu aderă bine la tencuială, cît și a zugrăvelilor și a vopselelor vechi se execută cu ajutorul unui șpaclu sau al unui răzuitor metalic. La nevoie, unele locuri întărite prea tare se pot umezi puțin cu apă. După răzuire, toate suprafețele de zugrăvit sau vopsit se șterg cu un burete curat, care se spală cît mai des.

g) Urmează acum operațiunea de reparare a porțiunilor de tencuială desprinsă și uscarea lor. Repararea acestora constă în chituire sau în astuparea cu mortar ori pastă de ipsos a tuturor găurilor și crăpăturilor cu ajutorul unui șpaclu sau al unei mistrii, avîndu-se grijă să fie bine netezite toate suprafețele care au suferit reparații.

Dacă după uscarea se observă încă mici denivelări, acestea se vor șlefui prin frecarea cu ajutorul unei hîrtii abrazive, înfășurate pe o bucată de scîndură.

Îndepărtarea prafului rezultat prin frecare se face cu o perie sau cu o cîrpă uscată.

h) După uscarea completă a pereților se poate trece la zugrăvire. După natura liantului și a numărului de culori folosite deosebit mai multe categorii:

1. Văruitul sau spoitul cu lapte de var constituie cea mai modestă zugrăveală posibilă.

2. Zugrăveala simplă, care se execută cu vopsele de apă și cu clei, într-o singură culoare.

3. Zugrăveala multicoloră.
4. Zugrăveli pe bază de rășini sintetice, cu Vinarom (Vinacet).
5. Zugrăveli cu vopsele cu ulei sau cu lac, care se pot spăla și curăța cu apă și săpun, sau cu apă și detergent.

PROCEDEE DE ZUGRAVIRE ȘI VOPSIRE

Procedeele practice de aplicare a zugrăvelilor și vopselelor sînt următoarele:

Văruitul sau spoitul cu lapte de var, la care se mai pot adăuga maximum 10% coloranți minerali preferați; se execută cu bidinele rotunde sau dreptunghiulare, ori prin pulverizare cu „Vermorelul“, în două-trei straturi de grund și unul-două straturi de lapte de var curat sau amestecat cu un colorant. Numai după uscarea completă a unui strat de grund sau de vopsea se poate trece la aplicarea unui nou strat.

Se pornește cu văruirea transversală pe direcția luminii și a tavanului, iar văruirea pereților începe de la un colț și se merge pe orizontală, pornind de sus în jos.

Retușarea stratului aplicat se face la pereți prin mișcări verticale ale bidinellii, iar la plafoane prin mișcări în direcția ferestrelor.

Intreruperea muncii de văruire a unui perețe sau a unei camere se soldează cu suprafețe neuniforme, pătate, pentru retușul cărora se pierde timp în plus. Nu se zugrăvește pe temperaturi excesive și umezeală exagerată.

Amestecul pentru grund se compune din 2,5 kg pastă de var, care se diluează cu 5 litri de apă caldă, după care se adaugă 100 grame sare de bucătărie și încă 3 litri de apă caldă, amestecîndu-se încontinuu, pînă se formează o compoziție lăptoasă. Înainte de folosire, aceasta trebuie strecurată printr-o sită deasă, pentru a nu rămîne granule sau alte impurități.

Amestecul de lapte de var se compune din 3 kg pastă de var, care se diluează cu 5 litri de apă caldă, la care adăugăm apoi 3 litri de apă fierbinte în care am dizolvat 100 grame sare, iar în final adăugăm 10% pigment, adică

scurtă ISTORIE a cafelei

Legenda cafelei a început în sudul Abisiniei, într-o regiune numită Kaffa. Legenda spune că niște călugări etiopieni, care pășteau turmele în acele locuri, au observat că oile după ce mîncau frunzele și boabele unui arbust, erau cuprinse de vioiciune, porneau la joacă și nu se opreau decît atunci cînd oboseau. Aceeași legendă circula și în lumea arabă; se susținea doar că descoperirea a fost făcută de niște ciobani arabi.

Cafeaua s-a răspîndit mai întîi printre arabi, pe seama cărora se pun și primele tehnici de pregătire a acesteia și anume: prăjirea, pisarea într-o piuă de piatră și îndulcirea ei cu puțină miere. De regulă arabii se adunau, după rugăciunea de seară, în grupuri mici, își preparau cafeaua și apoi filozofau în jurul ibricului gol.

Din peninsula arabă cafeaua a pătruns în Egipt, unde artizanii egipteni au creat o serie de ustensile, devenite tradiționale, pentru preparare și servire.

Din Egipt, în mai puțin de un secol, cafeaua s-a răspîndit în întregul Imperiu Otoman. La 1550 se deschide la Constantinopol prima cafenea publică. Sultanii au încercat mai întîi să o închidă, dar dîndu-și seama că ea poate deveni o sursă de venit pentru imperiu au renunțat la restricții, ba chiar au sprijinit campania de comercializare a cafelei în Europa. Veneția, care avea multiple relații comerciale cu Imperiul Otoman, a fost primul oraș care a cumpărat și revîndut cantități mari din acest produs. Cîrînd cafeaua a început să se bea la Marsilia și la Londra, orașe care făceau și ele comerț cu turcii.

După asediul Vienei, în anul 1683, austriecii au găsit în prada de război o mare cantitate de cafea, cu care un polonez naturalizat la Viena a deschis prima cafenea vieneză „La sticla albastră“.

În anul 1669 trimisul special al Turciei la Paris, organizează o recepție celebră pentru vremea aceea la care, cu un fast deosebit, s-au servit mai multe sortimente de cafea, pregătite cu măiestrie.

În Olanda, prima cafenea a fost deschisă la Haga de către scriitorul van Effen. În Germania, medicul de casă al Marelui Elector, olandezul Bontekoe, a făcut o propagandă intensă în favoarea introducerii cafelei, apreciind că, prin introducerea cafelei, se înlătură alcoolul.

Până în secolul 17, cultivarea cafelei a fost un monopol al lumii arabe. Interesul crescând, a avut ca urmare introducerea cafelei și în alte zone ale lumii, mai întâi în Java, apoi în Brazilia, Indonezia și Ceylon. Astăzi se cunosc vreo 60 de varietăți de arbori de cafea și ea se consumă de către circa o treime din populația Terrei. Numai în ultimii 10 ani consumul mondial de cafea s-a dublat, cu toate că marii producători, organizați într-un trust al cafelei, au ridicat prețul de la 410 dolari la 2000 de dolari per zonă.

SEXTIL COROAMĂ

Aventura unei capodopere

În 1820, Yugos, un țaran grec din Milo, una din insulele Ciclade, a simțit, în timp ce-și ara ogrorul, că plugul i se afunda în sol. Intrigat, omul a săpat în locul respectiv și la o adâncime de 6—7 picioare a dat peste o firidă din piatră în care se afla o nemaipomenită statuie, reprezentând o zeiță; corpul era separat în două bucăți iar împrejur sfărâmaturi de marmură. Vestea descoperirii făcu repede înconjurul insulei și astfel ajunse la urechile unui francez, Dumont Durville, secretarul ambasadei. El se duse să vadă statuia și copleșit de frumusețea ei dori s-o achiziționeze. Un agent consular, M. Brest, a fost însărcinat să se ocupe de negocieri. Dar acesta, indecis, târăgânse lucrurile, încât atunci când sosi, la 23 mai, contele de Marcellus, care avea asupra sa ordinul de achiziție semnat de ambasador, era prea târziu.

Sosind în port, contele văzu de departe operațiile de îmbarcare, fără pic de menajament, a unei încărcături de marmură pe o navă cu pavilion turcesc.

300 grame din pigmentul preferat: citron, ocru, albastru, ciclamen.

În cazul vâruieiilor de suprafețe exterioare supuse mai intens degradării, ori pe suprafețe lemnoase, la compoziția laptelui de var se înlocuiește sarea cu 100 grame ulei de în fiert sau cu 1 litru lapte de vacă degresat.

Zugrăvelile simple și multicolore, avînd în compoziție numai vopsele de apă și clei, se execută de obicei doar în interiorul locuințelor, pe suprafețe tencuite, fiindcă aderă mult mai bine la tencuială. În schimb, nu sînt rezistente la umiditate.

Cînd zugrăveala se execută pe tencuieli de var (nu pe părți lemnoase sau pe cărămidă), se curăță bine pereții, apoi se aplică primul strat de grund din lapte de var strecurat, după care se astupă crăpăturile și se netezește suprafața de lucru. Pe suprafața astfel pregătită se aplică al doilea strat de grund, avînd următoarea compoziție: 200 grame clei de oase bine zdrobit se pune la înmuiat într-un litru de apă timp de 24 de ore, apoi se fierbe, amestecîndu-se mereu, pînă se fluidizează. În același timp, se pune la înmuiat în patru litri de apă o cantitate de 4 kg humă, iar după cinci ore se adaugă cleiul fiert, plus 100 grame de ulei vegetal și încă 5 litri de apă caldă și se amestecă bine.

Apoi se amestecă cu apă 30 grame din pigmentul colorat și, după ce se freacă bine și devine o pastă aproape omogenă, se introduce acest amestec într-un săculeț de pînă legat la gură, se scufundă și se agită de mai multe ori în vasul cu compoziția pregătită, pînă apare nuanța de culoare dorită. Dar înainte, se strecoară tot grundul printr-o sită foarte deasă. Grunduirea se execută cu bidineaua sau cu „Vermorelul“, după care se lasă să se usuce.

Se spală, după aceea pereții și tavanul cu o soluție de săpun formată din 300 grame săpun pastă și 5 litri de apă, și iarăși se lasă să se usuce. Cu ajutorul unui șpaclu și al unui cânciog, în care se ține pasta de ipsos suplă sau amestecată cu lapte de var în proporții egale, se poate face chituirea tuturor defectuilor.

După uscare, suprafața chituită trebuie șlefuită cu ajutorul unei perii de sîrmă sau al hîrtiei abrazive (glaspapier), iar praful rezultat se îndepărtează cu ajutorul unei perii sau al unei cîrpe. Peste suprafețele chituite, șlefuite și curățate de praf se poate aplica și un al treilea strat de grund.

Acum, cu ajutorul bidinelei sau al „Vermorelului“, se pot da atîtea straturi de vopsea, pînă se obține o acoperire uniformă a tuturor suprafețelor de zugrăvit. Vopseaua întrebuintată se prepară din 400 grame clei bine zdrobit și înmuiat în apă rece timp de 24 de ore, după care amestecul respectiv se fierbe pînă emulsia se omogenizează.

Totodată, se înmoaie în 20 litri de apă cantitatea de 10 kg humă sau praf de cretă sau caolină. Apoi se înmoaie în apă fierbinte fie 40 grame dintr-un singur pigment colorat, sau cîte 20 de grame din fiecare culoare, în cazul în care dorim să întrebuintăm două culori, se freacă bine, se pun în saci de pînză și se introduc agitîndu-se în vasul cu compoziția pregătită de humă, pînă cînd obținem o nuanță care ne convine, sau cele două nuanțe pe care le dorim. La sfîrșit, se toarnă în vopsea cleiul fiert, pentru a obține o vopsea completă.

Cînd se lucrează cu două culori, compoziția pregătită trebuie împărțită în două vase separate.

Astfel pregătite, vopseaua sau vopselele se vor încerca la început pe o bucată de hîrtie, care trebuie lăsată să se usuce.

Atît văruierea, cît și zugrăveala simplă se pot transforma în zugrăveli decorative, dacă se întrebuintează rulouri de cauciuc avînd pe role diferite modele, sau șabloane diferite din P.V.C. sau chiar din carton, avînd grijă să nu se suprapună și să fie aplicate drept. Este recomandabil ca în cazul întrebuintării șabloanelor, acestea să fie numerotate în ordinea succesiunii figurilor.

Zugrăvelile pe bază de rășini sintetice, executate cu Vinarom (Vinacet), au cîștigat mult teren în ultimii ani datorită faptului că sînt mai rezistente la agenții atmosferici, sînt mai rezistente la uzură și ca atare au o durabilitate mai mare în timp, fiind impermeabile la



Din fericire vîntul era potrivnic și nu permitea vasului să plece. Marcellus a apelat în grabă la autoritățile locale, dar s-au purtat îndelungi discuții fără rezultat. Seara, Marcellus încercase disperat să se apropie de vasul respectiv. Marinarii acestuia încercau să-l țină. Pînă tîrziu a doua zi își reclamă drepturile cu înverșunare. În cele din urmă, încheie tîrgul și statuia fu îmbarcată la bordul vasului francez, care o luă cu repeziciune spre țarm.

Restaurată, Venus din Milo a fost apoi instalată la Luvru. Dar mutilarea brațelor sale a fost și rămîne încă un mister. Ce ținea zeița în mînă: un fald, o pasăre, un măr? Cînd i-au fost rupte brațele? Erau oare în nișa unde s-a descoperit sau i se desprinseseră în timpul îmbarcării pe nava turcească? Nimeni nu știe...

Traducere de D. N.

Divertisment matematic

I. Un sac conține 17 mere și 17 portocale. Care este numărul minim de fructe pe care trebuie să le scoatem din sac, fără a privi, ca să fim siguri că am luat două fructe de același fel?

Răspuns: Dacă scoatem 3 fructe, putem fi siguri că luăm două de același fel: în cazul în care primele ar fi diferite, al treilea va fi neapărat unul din cele două.

II. Cum se scrie 78 numai cu cifra 7?

Răspuns: $77 + \frac{7}{7} = 78$

De asemenea, 10.000 numai cu cifra 9?

$$000'01 = \frac{6}{6} + 6666 : \text{sundst}$$

M. P.

ZIMBETE mari si mici

— Ospătar, ciți ani are găina asta?
— Tovarășe, noi lângă o găină servim cartofi, varză și salată, niciodată și biografia ei.

*

Soțul spală vasele în bucătărie. Fiul său vine și-l întreabă:

— Tată, ce-i aceea un bigam?
— Este bărbatul cel mai nefericit din lume, care trebuie să spele de două ori mai multe vase decât mine.

*

O fetiță se plimbă pe stradă cu mama ei. În fața lor merge un individ aproape chel.

— Uite, mămico, nenea ăla are de pieptănat mult mai puțin păr decât mine!

— Da, răspunde individul, întorcându-se. În schimb am mult mai multă față de spălat.

*

— Am auzit că nu te mai căsătorești cu Maria!

— Așa e, drumurile noastre s-au despărțit.

— Dar i-ai spus despre unchiul tău cel bogat?

— I-am spus, și acum mi-e mătușă.

*

— Știi, Max, ciinele nostru a început să ne aducă în fiecare dimineață la masă ziare și reviste proaspete. Nu-i așa că-i deștept?

— Nu-l lăuda prea tare, mulți ciini fac asta.

— Da, numai că noi nu sintem abonați la nimic.

*

apă și permeabile la vapori, iar pe de altă parte nu necesită întreținere timp îndelungat.

Metodele de pregătire a suprafețelor în vederea zugrăvelii sînt aceleași ca și în cazul zugrăvelilor obișnuite.

Se lucrează cu aceleași unelte și aparate și se practică aceeași succesiune în executarea operațiunilor respective, precum aplicarea a unul-trei straturi de grund diluat avînd 1/3 compoziție de Vinarom și 2/3 apă, se chituiesc toate defectiunile, folosind pasta de ipsos curată, sau amestecată cu lapte de var, apoi se netezesc și se șlefuiesc suprafețele de lucru, după care se șterg de praf cu o perie sau cu o cârpă.

Aplicarea zugrăvelii se face însă în mod diferențiat, după cum urmează:

— primul strat de zugrăveală va fi format din 50% compoziție și 50% apă;

— al doilea strat de zugrăveală va fi format numai din compoziție nediluată, adică Vinarom curat.

Aceste zugrăveli se execută la temperaturi de peste 15°C.

Norma de consum pentru 1 m² de suprafață este de 400 grame.

Vopsirea cu vopsele de ulei este o operațiune mai pretențioasă, ea avînd însă avantajul că suprafața vopsită este mult mai rezistentă, se poate spăla și curăța cu apă și săpun, sau cu apă și detergent, improspătîndu-i în acest fel aspectul inițial, fără ca prin aceasta vopseaua să se degradeze.

Vopsirea cu vopsea de ulei, cu lac sau cu email se efectuează în scopul acoperirii cu o peliculă protectoare a diferitelor obiecte de lemn sau de metal, precum și a diferitelor suprafețe, cu tencuiala pereților, suprafața de lemn (dulapuri, uși și ferestre, tavane de lemn, dușumele) și suprafețe metalice (conducte, radiatoare, parapete și balustrade, hote sau rafturi metalice).

Vopsirea cu ulei a suprafețelor tencuite se practică în special în încăperile în care se produc aburi, vapori de apă sau se poate murdări ușor cu grăsimi, precum sînt baia și spălătoria, bucătăria, antreurile și holurile, și acestea numai pînă la înălțimea de 1,80 metri.

Uneltele, metodele folosite, precum și ordinea de execuție a lucrărilor de pregătire a suprafețelor este aceeași ca și la zugrăveli.

Apoi, cu ajutorul unei pensule groase se aplică un strat de vopsea de ulei care impregnează întreaga suprafață și toate crăpăturile, fisurile și denivelările.

Pensula se ține în poziție perpendiculară pe suprafața de vopsit și se mînuiește lin, fără opriri bruște. Se va avea grijă ca după fiecare înmuiere în vopsea, să se ștergă surplusul de pe pensulă pe marginea cutiei.

Cu ajutorul unui șpaclu, acoperim apoi defectiunile care se mai observă în tencuială, cu chit de cretă cu ulei, care se compune din 1 litru ulei de in, în care se adaugă treptat și se amestecă încontinuu 100 grame de soluție de clei la care se adaugă și praf de cretă, pînă rezultă o pastă bună pentru chituit. După chituire, se lasă să se usuce suprafața impregnată cu chit.

Urmează apoi șlefuirea locurilor chituite, operațiune pe care o executăm cu ajutorul hîrtiei abrazive sau al unei pietre ponce, după care se șterge praful cu o perie sau cu o cîrpă uscată.

Cu ajutorul pensulei se aplică un strat de grund format din 0,8 kg pastă de vopsea de ulei, în care se adaugă treptat, amestecîndu-se mereu, 1 litru de ulei de in fiert, obținîndu-se în acest fel un grund subțire și uniform, bun pentru acoperirea tuturor denivelărilor ce mai există și se lasă așa pînă se usucă bine.

Se face încă o șlefuire, apoi o curățire obișnuită de praf.

Se aplică acum cu pensula primul strat subțire și uniform de vopsea, pornind din colțuri, după care se trece la suprafețele mari.

Înainte de începerea operațiunii de vopsire se amestecă bine vopseaua din cutie, pentru omogenizare, iar dacă se observă că s-a îngroșat, atunci se adaugă un diluant, precum benzină, ulei de terebentină etc., amestecîndu-se bine.

Uscarea primului strat de vopsea este urmată de aplicarea a încă unui sau a încă două, însă trebuie avut în vedere ca fiecare nou strat să se aplice prin deplasarea pensulei în di-

— Ioane, ți s-a îndeplinit vreo dorință din copilărie?

— Da. În copilărie, cînd eram dus la tuns, îmi doream să fiu chel.

*

Discută doi scriitori scoțieni:

— La ce lucrezi acum?

— Îmi scriu autobiografia.

— Și ai ajuns la ziua cînd ți-am împrumutat zece lire?

*

Tatăl i se plînge unui prieten de purtare rea a fiului:

— A devenit insuportabil. Ascultă numai de sfaturile unor idioți. Te rog frumos, vorbește tu cu el!

*

Un politician olandez s-a îmbolnăvit. La spital a primit o telegramă cu următorul conținut: „Parlamentul vă dorește însănătoșire grabnică, cu 187 de voturi față de 185”.

*

Mr. Smith se întoarce acasă noaptea târziu. Mrs. Smith l-a așteptat și, adulmecîndu-i răsuflarea, îl ceartă:

— Ai băut whisky!

— Un singur pahar, dragă...

— Ai fumat trabucuri...

— Un singur trabuc, dragă...

— Ai sărutat fete!

— O singură fată, dragă...

*

Un adolescent, punînd la combină un disc cu muzică rock, îi spune prietenului său:

— Cînd ascult discul ăsta, mama se apără băgînd în priză aspiratorul.

*

Pilotul de formula unul, Tazio Nuvolari, fu întrebat odată de un ziarist dacă nu se teme să se urce în bolid înaintea cursei.

— Spuneți-mi, replică el, dumneavoastră credeți că veți muri în pat? Da? Păi, atunci cum de aveți curajul să vă suiți în pat în fiecare seară?

*

- Ce hobby aveți, domnișoară?
- Înotul. Dar dumneavoastră domnule?
- Cîntatul sub duș.
- Zău? Și ce vă place să cîntați sub duș?
- Duete.

*

Un om se afla odată într-un magazin cu un prieten, exact în clipa cînd apăruură niște bandiți și, sub amenințarea revolverelor, începură să-i percheziționeze pe toți clienții pentru a le lua banii. Omul nostru se simți deodată tras de mină.

- Ia asta, îi șopti prietenul său.
- Să nu-mi dai vreun pistol! N-am chef să fac pe eroul!
- Nu-i un pistol, sînt cei o sută de dolari pe care ți-i datorez.

*

Profesorul: Ioane, de ce nu te speli pe față în fiecare zi? Pot vedea pe ea ce-ai mâncat astăzi la micul dejun.

Ion: Și ce-am mâncat, dom' profesor?

Profesorul: Ochiuri.

Ion: Greșit. Ochiurile sînt de ieri.

*



recție perpendiculară față de direcția folosită anterior.

După încheierea operațiunii, pensulele, în-trebuințate se spală în petrol sau în tereben-tină, după care părul se usucă cu o cîrpă și se înfășoară într-o cîrpă curată, pentru a-și pă-s-tra forma compactă; apoi, pensula se pune la uscare și păstrare în poziție verticală.

Vopsirea suprafețelor de lemn este necesar să fie făcută periodic și are loc de obicei ime-diat după terminarea lucrărilor de zugrăvire a locuinței. Vopsirea sau lăcuirea mobilierului și a diferitelor obiecte de lemn depinde de na-tura esenței lemnului respectiv.

Se vopsește cu ulei mobilierul și obiectele din lemn de esență moale sau slabă (brad, mo-lid etc.), precum ușile, ferestrele, partea lem-noasă de la glasvanduri.

Se lăcuiește cu lac mobilierul și obiectele din lemn de esență tare (fag, stejar etc.).

Pregătirea suprafețelor de lemn moale și tare înainte de vopsire constă în următoarele:

- Cu ajutorul unei dălți sau al unui șpaclu se taie toate nodurile, se curată așchiile și pungile de rășină și se netezesc marginile.

- Cu ajutorul unui ciocan se bat mai adînc cuiele de lemn și metal.

- Cu ajutorul unei lămpi de benzină și cu un șpaclu se arde și se înlătură vopseaua ve-che, degradată. Apoi, se șlefuiesc suprafețele decojite cu ajutorul hîrtiei abrazive.

- Cu o perie sau o cîrpă se înlătură praful și scamele.

- Se chituiesc după aceea, cu pastă din chit cu ulei, toate găurile, crăpăturile, fisurile și urmele așchiilor și ale marginilor teșite.

- Se șlefuieste suprafața chituită, se aplică un strat de grund și se lasă să se usuce.

- Cu ajutorul pensulei se aplică, apoi, unul-două straturi de vopsea de ulei sau lac.

Deoarece ușile și ferestrele se vopsesc atît în interior cît și în exterior, este indicat ca în interior să se folosească vopsea de culoare deschisă, în timp ce pentru părțile exterioare să se întrebuițeze vopsea de culoare mai în-chisă, pentru a rezista timp mai îndelungat la murdărire și la praf.

Pentru vopsirea suprafețelor din lemn se pot întrebuința și vopsele de ulei preparate în gospodărie, în cutii de tablă, din: 1 kg ulei de în dublu fiert, 1 kg de vopsea din culoarea dorită, 250 grame terebentină și 50 grame ulei sicativ sau alb de zinc. Amestecul se face în felul următor: la început, într-o mică cantitate de vopsea se toarnă puțin ulei și se freacă bine, pentru a nu face cocoloașe. Apoi se adaugă treptat cînd vopsea, cînd ulei, și se amestecă continuu. În final, se adaugă uleiul de în, sicativul și terebentina.

Mobilierul furniruit nu se vopsește nici cu vopsea de ulei, și nici cu vopsea de lac, ci se lustruiește cu „Novolin“ sau cu „Ecran“, cu Emulsie pentru lustruit mobila sau alcool tehnic.

Vopsirea suprafețelor metalice constituie o operațiune periodică, odată cu zugrăvirea locuinței și cu vopsirea mobilierului.

Pregătirea suprafețelor metalice pentru vopsire necesită câteva operațiuni;

a) Îndepărtarea urmelor de rugină, de oxizi și de murdărie prin frecare cu ajutorul unei perii de sîrmă sau al hîrtiei abrazive.

b) Încălzirea și îndepărtarea vopselii vechi, cojite, cu ajutorul unei lămpi de benzină pentru încălzit și al unui șpaclu pentru răzuirea deșeurilor de vopsea.

c) Suprafețele răzuite se nivelează cu hîrtie abrazivă ((glaspapier).

d) Se curăță praful cu ajutorul unei perii sau al unei cîrpe uscate.

În cazul în care nu se observă vopsea cojită, după curățirea suprafeței prevăzute la punctul a) se poate spăla cu o cîrpă înmuiată în terebentină sau în White-spirit, pentru a înlătura și cele mai mici urme de vopsea veche. După aceasta, nu mai sînt necesare operațiunile de la punctele b, c și d.

e) Cu ajutorul unei pensule se aplică un strat sau două de grund (care este de fapt o vopsea formată prin amestecul de ulei de în fiert cu minium de plumb și terebentină), care apără metalele de rugină. Apoi se lasă să se usuce.

Noaptea tîrziu, un om afumat rău ieșese dintr-un restaurant, împleticindu-se și dă să se urce într-un automobil. Un polițist aflat la fața locului îl interceptează:

— Hei, vrei să șofezi, beat cum te afli?

— N-am încotro. Dumneata nu vezi că nu pot să umblu?

*

Clientul: Ce-i asta, cafea sau ceai? Are gust de petrol.

Chelnerul: Dacă are gust de petrol, e ceai. Cafeaua noastră are gust de terebentină.

*

Tatăl: Care-i tipul cel mai leneș de la voi? Care nu-și face temele, nu-și învață lecțiile?

Fiul: Proful.

*

Jack: Nevastă-mea are o pasiune pentru automobile. Întîi i-am cumpărat un Austin și a intrat cu el în pom. I-am cumpărat un Opel și l-a făcut armonică într-un zid. În cele din urmă i-am luat un Jaguar.

Jim: Pe ăsta cel puțin îl mai are?

Jack: ăsta a mîncat-o.

*

O doamnă tînră, văzînd pe stradă un doctor cunoscut, se gîndi să profite și să-i ceară o consultație gratuită.

— O, domnule doctor, tușesc foarte rău. Ce-oi fi avînd, oare?

— Dezbrăcați-vă, doamnă, să vă consult, i-a răspuns imperturbabil medicul.

*

— Nu vă supărați, aș putea vorbi un minut cu funcționarul dumneavoastră Ionescu? Sînt bunicul lui.

— Vai ce rău îmi pare, ați venit cam tîrziu. A plecat acum o oră la înmormîntarea dumneavoastră.

*

— Care-i defectul tău cel mai mare?

— Vanitatea. Petrec ore întregi în fața oglinzii, admirîndu-mi frumusețea.

— Asta nu-i vanitate, e imaginație.

Culese de Ing. Licu Stavri

Servirea CLIENTILOR

Domnul Karabka păși în magazin și se așază cuviincios la coadă. Cînd îi veni rîndul, ceru cincizeci de kilograme de pădure.

„Cu vînt sau fără?“, întrebă vânzătorul și privirea-i lunecă pe lingă gîtul clientului, undeva foarte departe.

„Ah, da“, spuse domnul Karabka, „mi-ar conveni un căprior tînăr“.

„La cincizeci de kilograme păduri nu livrăm decît specii mai mici, de la iepuri în jos.“

„Desigur“, aprobă domnul Karabka. „Atunci v-aș ruga cel puțin să nu-mi împachetați și rebuturi.“

„Din păcate este exclus, domnul meu“, răspunse vânzătorul privind încă în gol. „Conform dispoziției din 18 iulie clienții noștri sînt obligați să cumpere fără ezitare zece pînă la douăsprezece procente de rebuturi.“

„Ce sînt de obicei? Veverițe?“, întrebă domnul Karabka, prudent. Auzi cum bărbatul din urma sa începu să ofteze nervos.

„Veverițe, pisici sălbatice, cum pică“, răspunse vânzătorul răbdător, încercînd însă în același timp să-și ascundă plictiseala. „Vă rog frumos, nu e pe alese.“

„Bine“, spuse domnul Karabka, ca să încheie discuția. „Duți-mi cele cincizeci de kilograme.“

„Aveți, fără îndoială, un ambalaj“, mormăi vânzătorul și privirea i se întoarse înapoi în magazin, obosită.

„Ambalaj?“, se miră domnul Karabka. „Nu mai livrați mărfurile ambalate în diorame originale?“

Vecinul de coadă tuși insistent.

„Domnule“, răspunse vânzătorul, încă tot calm, „kilogramul de pădure a fost întotdeauna distribuit în saci. În diorame obișnu-ia — accentuă silaba ia — „obișnu-ia să fie livrată jungla de import. Prin

f) După uscarea, obiectele se șlefuiesc cu hîrtie abrazivă foarte fină, puțin umezită, și se șterg cu o perie.

g) Se aplică unul sau două straturi de vopsea de minium de plumb sau de lac, cu ajutorul unei pensule care se minuieste prin apăsare, cu mișcări scurte într-o singură direcție după care, la cel de al doilea strat, se pensulează ținînd pensula perpendicular pe direcția anterioară.

Este recomandabil ca radiatoarele și conductele să fie vopsite cu vopsea specială de ulei cu lac, care rezistă bine la căldură. În final, se aplică un strat de vopsea de lac, care mărește rezistența vopselei.

Aplicarea vopselelor de lacuri sau emailuri trebuie făcută repede, în straturi subțiri și uniforme, fără a trece de două ori în același loc.

În timpul utilizării de vopsele cu ulei, cu lacuri și emailuri este necesar ca pe parcurs să fie diluate cu solvenții respectivi, pentru ca ele să capete consistența corespunzătoare de lucru.

6. Lipirea tapetelor semilavabile

În epoca noastră se folosește din ce în ce mai mult metoda de tapetare a pereților, în locul clasicelor lucrări de zugrăvire și vopsire.

Tapetarea prezintă șase mari avantaje:

1. Tapetul se poate procura ușor de la magazinele de produse chimice, unde se găsește livrat în suluri de cîte 8—10 metri lungime, cu lățimi de 50 centimetri.

2. Gradul de murdărire pe mîini și pe haine este incomparabil mai mic decît în cazul unor lucrări de zugrăvire și vopsire.

3. La tapetare nu se produce atîta murdărie în locuință, ca la zugrăvire sau vopsire.

4. Tapetul rezistă mai bine la umezeală și la uzură.

5. Tapetul permite o circulație naturală a aerului prin pereți, ceea ce contribuie în mare măsură la menținerea unei sănătăți ideale a locatarilor.

6. Tapetul se poate spăla periodic cu apă și săpun și, ca atare, el durează un timp mult mai îndelungat decât o zugrăveală obișnuită.

Înainte de aplicarea tapetului de hîrtie semilavabilă, sau de folii P.V.C. lavabile, imprimare cu desene, figuri geometrice sau simple liniaturi, în mai multe culori, este necesar să luăm unele măsuri de pregătire specială a suprafețelor pe care dorim să aplicăm astfel de tapete, în scopul asigurării unor suprafețe uscate, netede și fără denivelări, fără fisuri, adîncituri, burdușeli și crăpături.

Întocmai ca la operațiunile de zugrăvire, și în cazul aplicării de tapete se impune curățirea suprafețelor pereților prin îndepărtarea zugrăvirii vechi, pînă la tencuială, după care astupăm cu ipsos toate găurile, crăpăturile și denivelările.

În cazul în care pereții au fost tapetați anterior, atunci cu ajutorul unei bidinele înmuiată în apă caldă umezim tot tapetul pînă se înmoaie, după care, cu ajutorul unui șpacu, se cojește și se dezlipește întreg tapetul vechi.

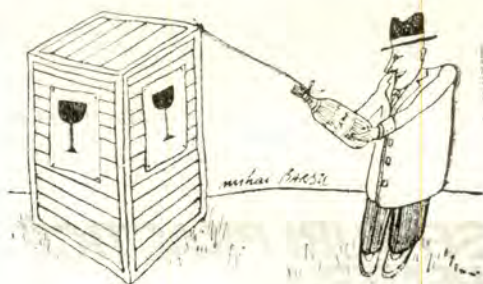
Se șlefuieste întreaga suprafață de tencuială, se chituiesc denivelările și apoi se șlefuieste încă o dată cu hîrtie sau cu pinză abrazivă.

Se șterge praful cu ajutorul unei perii, sau al unei cârpe curate.

După aceea, cu ajutorul unei bidinele, aplicăm un strat subțire de grund sub forma unei soluții calde de clei de oase, avînd o temperatură de circa 40—50°C.

Cleul necesar acestei manopere se pregătește în felul următor: mai întîi, se zdrobește cît mai mărunț 1 kg de clei de oase, care se pune apoi în 5 litri de apă, timp de 24 de ore, după care se pune la fiert pînă la completa dizolvare a cleiului; se amestecă bine, iar soluția cleioasă se filtrează și se aplică caldă pe pereți.

După uscarea grundului, proces care poate dura aproximativ 24 de ore, cu ajutorul unei pensule late și a unui clei de făină (cleister),



urmăre, ați adus un ambalaj? Un sac, o ladă, un coș?”

Pentru că domnul Karabka nu răspunse imediat, se prezentă următorul client din coadă. El așază pe tejghea o găleată de tinichea zăngănită și ceru: „Doi litri de furnici, vă rog. Dacă se poate din specia roșie, mărunță.”

„Un moment”, spuse domnul Karabka și ridică mina. „Mă aflu încă la rînd. Nu puteți să-mi împrumutați pînă mîine un sac? Contra garanție, desigur.”

„Din păcate, nu am voie să procedez astfel”... Vinzătorului mai că-i venea să caște. Dacă nu returnez fabricii sacii în mod ritmic, nu mai primesc mărfuri proaspete. Către vecinul insistent, cu găleata de tinichea, adăugă rutinat: „Și dumneavoastră așteptați degeaba. Furnici primim doar la sfîrșitul lunii. De altfel numai negre.”

„Dar nivel de apă aveți în depozit?”, strigă un prudent de la capătul cozii.

„Da, asta avem. Mărimea cincizeci, șazezi, respectiv șaptezezi și cinci de centimetri pătrați.”

„Isuse”, gemu bărbatul din spate, „ce torn în fîntină? Are cel puțin un metru și cincizeci.”

„Îmi pare rău”, zise vinzătorul, „poate se mișcă la primăvară ceva. În afara sezonului veți căuta probabil în zadar asemenea mărfuri și în alte părți.”

„Păi, atunci pleacă”, suspină domnul Karabka la tejghea.

„Numai un lucru vă rog să-mi mai spuneți. Mi-am pierdut o bună jumătate de oră în magazin, o mulțime de oameni au venit și au plecat, pe toată durata aceasta, dumneavoastră n-ați încasat nici o coroană. Pe ce temeji vă justificați salariul?”

Ochii vânzătorului se rotunjiră. „Dar, scuzați-mă“, ripostă el îmbufnat, „nu considerați că servirea clienților este o muncă?“

trad. Ovidiu Mureșan

SFATURI PRACTICE PENTRU O Vizită

Cînd doriți să faceți cuiva o vizită e bine să mergeți în zi de sărbătoare, de preferință duminică, dar cît mai de dimineață, cînd oamenii se află încă în pat, să fiți siguri că îi găsiți acasă. Nu e neapărat nevoie să-i anunțați înainte.

În cazul cînd aveți cîini, e bine să îi luați cu dumneavoastră pentru ca vizita să fie mai spectaculoasă.

Sunați cît mai apăsător și lung sau nu luați mîna de pe butonul soneriei pînă cînd nu vi se deschide ușa și apoi scuzați-vă: „Am crezut că dormiți și nu auziți soneria“.

Arătați familiei vizitate cît de inteligente sînt animalele, spuneți-i lui Azorel „Caută pisicuța“!. Cu aceasta veți procura o mare plăcere și un desăvîrșit amuzament tuturor celor din casă.

Dacă afară plouă, iar la bloc încă nu s-a terminat cu șantierul e bine să vă luați cizmele de cauciuc sau șosonii. La intrarea în apartament să nu vă preocupați pe picioare și nici curățenia preșului de la ușă, iar după ce ați intrat, mergeți direct la baie pentru a vă spăla cizmele de noroi, prin acesta dovedind grija față de încălțămîntul dumneavoastră.

Umbrelele să le duceți direct în cameră spunînd gazdei cît mai tare și mai hotărît că dacă le lăsați în hol e posibil să se fure.

La intrare strîngeți mîinile gazdei cu toată puterea, dovedind prin aceasta forța prieteniei ce vă leagă, cît și excelenta formă fizică în care vă aflați.

se trece la lipirea de fișii de hîrtie albă de scris, sau de ambalaj, format 50/70 sau 70/100 cm, sau de hîrtie de ziar, pe perete. Lipirea hîrtiei se va face de sus în jos, începînd dintr-un colț al camerei, avînd grijă ca fișile de hîrtie să nu se încalce unele peste altele, și să asigurăm o distanță minimă între ele, de cel puțin 2—3 mm. Totodată, se va evita lipirea pe pereți a hîrtilor rupte, incomplete sau cu încrețituri, sau pătate cu grăsimi, pentru a asigura un fond curat și frumos.

După lipire, fișile de hîrtie se netezesc cu ajutorul unei perii late, pentru a obține o suprafață fără cute.

Adezivul, respectiv cleiul de făină, se prepară din 1 kg de făină albă, cernută prin sită, la 4—5 litri de apă fierbinte.

După ce am cernut făina printr-o sită deasă, turnăm peste ea 1,5 litri de apă clocotită și o amestecăm bine, apoi turnăm și restul de apă și iarăși amestecăm, lăsînd-o așa timp de 24 de ore. Acest amestec se fierbe încă o dată și se strecoară printr-o sită deasă.

Pentru a-i mări puterea adezivă, putem adăuga 200 grame soluție de clei de oase.

Pentru a obține o lipire elastică, se pot adăuga și circa 30—50 grame de glicerină.

Pentru a preveni mucegăirea adezivului, se recomandă să se adăuge 25 grame de acid fenic, 0,25%, sau 25 grame CuSO_4 (piatră vînată), oxilorură de cupru — un alt fungicid, iar împotriva insectelor se vor adăuga 100 grame hexacloran.

Dacă tapetarea se face cu folii de P.V.C., atunci se va folosi pentru lipit unul din cele două feluri de adezive și anume: Aracet sau Prenadez, care se aplică pe spatele foliei, după care se așteaptă circa 15 minute și numai apoi se aplică pe pereți.

După uscarea completă a tapetului de hîrtie sau din folie P.V.C., se vor acoperi resturile dintre pardoseală și perete, precum și cele de la intersecția tapetului cu plafonul zugrăvit prin aplicarea unor șipci de lemn sau de metal, care se găsesc de vînzare în comerț, pentru a-i mări efectul decorativ.

7. Mobilarea și decorarea locuinței

Indiferent de mărimea ei, o locuință compusă dintr-o garsonieră sau dintr-un apartament cu mai multe camere, se impune să fie amenajată cât mai plăcut și mai atrăgător, astfel încât să încinte ochii locatarilor, dar în același timp să și corespundă necesităților funcționale de confort.

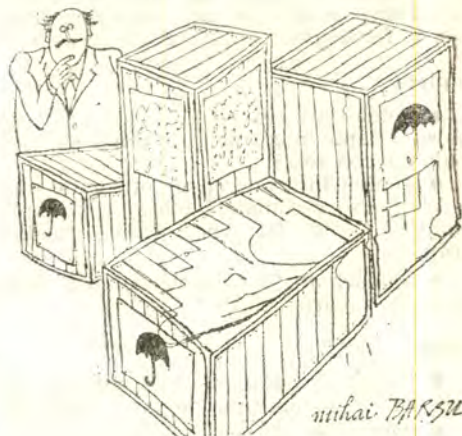
1. **Antreul** (vestibulul), îndeplinind funcția de legătură între exterior și locuința propriuzisă, reprezintă de fapt cartea de vizită a locatarului, deoarece, aici, vizitatorul ia primul contact cu casa noastră și intuiește cum vor arăta camerele de locuit, respectiv restul locuinței. Având în vedere suprafața redusă a antreului, se impune să fie cât mai judicios decorat. În acest sens, se recomandă să fie înzestrat cu un cuier cu mai multe cîrlige, aplicat pe perete, pentru agățatul hainelor, dar acesta să fie prevăzut și cu polițe și sertărase, pentru poșete, serviete, mănuși, șaluri și perii pentru haine.

Cuierul mai trebuie prevăzut să aibă deasupra o poliță pentru pălării, căciuli, băști sau turbane, iar în partea de jos dulăpioare pentru depozitarea și păstrarea încălțămintei nefolosite. Cuierul trebuie să aibă pe părțile laterale vase mici speciale din plastic pentru sprijinirea umbrelor.

Atît în scop decorativ, dar în special practic, se recomandă instalarea unei oglinzi (ovală, rotundă, dreptunghiulară sau trapezoidală), care este necesară pentru a-ți controla ținuta vestimentară la plecarea și la venirea în casă.

Chiar la intrarea în antreu este bine să fie plasat un ștergător de picioare pentru a colecta praful sau noroiul de pe încălțămintea celor ce intră în locuință.

În cazul în care spațiul antreului este mai mărisor, atunci este bine să mai instalăm o masuță, unul-două scăunele și eventual un du-



Cînd plecați puteți spune, după ce ați servit cafeaua, că nu a fost chiar naturală, iar pentru a arăta că țineți la compania lor agreabilă vă puteți invita și pentru a doua zi la dejun.

Așa se păstrează prietenii.

GHEORGHE GROSU



Făina

• Dacă vreți să vă lustruiți argintăria și nu aveți la îndemînă piele de căprioară, frecați-o cu o cîrpă curată presărată cu făină!

● Pentru a scoate mirosul de muce-gai dintr-o mobilă veche, așezați în interior o farfurioară cu făină de muștar!

Laptele

● Petele de cerneală se pot scoate folosind lapte rece, nefiert, după care se spală cu apă rece!

● Pentru întreținerea poșetelor de piele lăcuite se recomandă masajul cu lapte smântinit, cald. Își vor regăsi imediat strălucirea!

● Demachiați-vă cu lapte de vacă! Este un produs foarte eficient!

Sarea

● Pentru a curăța fildeșul îngălbenit, frecați-l cu un amestec de sare și lămâie!

● Pentru înviorarea culorilor unui covor, periați-l cu sare și apoi curățiți-l cu aspiratorul!

● Prospețimea unui ou poate fi stabilită prin scufundarea lui în saramură. Cu cât se va scufunda mai adânc cu atât este mai proaspăt.

Ceapa

● Un tablou pictat în ulei poate fi curățat frecându-l cu o ceapă crudă.

● În caz de mici tăieturi sau înțepături de insecte, frecați repede locul afectat cu o ceapă crudă tăiată în două!

Lămâia

● Pentru a obține un orez cât mai alb, puneți un pic de lămâie în apa în care îl fierbeți!

● Stropiți cu puțină zeamă de lămâie fructele și legumele tăiate! Ați înlăturat astfel riscul înnegrii.

● O felie de lămâie într-un borcan de muștar început evită întărirea acestuia și schimbarea culorii.

Ceaiul

● Pentru odihnirea ochilor oboșiți, folosiți comprese îmbibate cu ceai veritabil!

● Nici un alt aliment, cu excepția peștelui oceanic, nu conține atita fluor ca ceaiul. De unde și eficacitatea sa în prevenirea și tratarea cariilor.

● Pentru flori, foile de ceai folosite sînt un îngrășămint ideal. Îngropați-le deci în pămîntul din ghivecele dumneavoastră!

lap pentru obiecte casnice și articole de îmbrăcăminte.

La mijlocul tavanului din antreu se poate monta un tub de neon de 20 W sau o plafonieră cu un bec de mică putere.

2. Camera de zi a apartamentului are o suprafață mai mare, pentru a putea face față cerințelor, deoarece aici este locul de adunare a familiei, de relaxare și petrecere a timpului liber. Aici se stă de vorbă, se primesc musafirii, se privește la televizor, se ascultă radioul, magnetofonul și discurile, și tot aici se ia și masa.

Decorarea interioară este o chestiune de talent și de simț artistic. De aceea, se recomandă dulapuri înzidite, pentru a ocupa cât mai puțin loc, un bar, o bibliotecă, apoi restul mobilei: o masă, vitrine, canapele, fotolii, scaune, care se recomandă să aibă gabarit mic.

Pe pereți se pot pune tapiserii și tablouri frumoase (în ulei, tempera sau reproduceri), o aplică, iar pe pedestale se pot pune sub tablouri statuete, busturi din bronz, porțelan sau lemn, lucrări artistice. Desigur, într-o asemenea cameră trebuie să existe și flori naturale, în vase, vase sau glastre, atât vara cât și iarna. Pe jos este bine să avem covoraș.

3. Dormitorul. Se recomandă în această încăpere un mobilier cu linie suplă și elegantă; noptiere, o comodă joasă cu multe sertare sau un dulap înzidit pentru păstrarea lenjeriei și a hainelor, o masuță mică și două taburete, precum și toaletă cu oglindă.

4. Camera copilului (copiilor) le asigură copiilor condiții de liniște, aer, odihnă, joacă și învățătură, ferindu-i de zgomotul celor mari, cât și de aparatura tehnicii moderne, de vicierea aerului cu fum.

Mobilierul acestei camere constă din unul sau mai multe paturi (în raport cu numărul copiilor), o comodă cu mai multe sertare pentru lenjerie, o etajeră pentru păstrarea jucăriilor și cărților, câteva taburete și o masuță sau două de lucru, care să fie așezate sub ferastră, pentru a primi cât mai multă lumină naturală. Pe lângă lumina din tavan se recomandă ca fiecare masuță să fie prevăzută cu câte o lampă de masă. Alte elemente decora-

tive: unul-două tablouri, una-două vase cu flori, desene, schițe, fotografii decupate din reviste.

5. Sufrageria. În apartamentele mari, cu mai multe camere, una îndeplinește desigur funcția de sufragerie, camera în care se servește masa, dar ea este utilizată și pentru primirea musafirilor sau pentru desfășurarea anumitor activități familiale, precum lucrări, jocuri etc. Prin amplasarea unui birou, sufrageria poate deveni și cameră de studiu.

Mobilierul acestei camere constă din: o masă de mărime potrivită în raport cu numărul persoanelor permanente; un bufet pentru depozitarea veselei, a tacimurilor, sticlelor, paharelor și lenjeriei pentru masă, apoi scaune de sufragerie în jurul mesei, un candelabru cu mai multe brațe în mijlocul tavanului, sau eventual o instalație de neon cu două tuburi a câte 40 W, și eventual un birou de studiu.

6. Camera de baie este un atribut indispensabil al locuinței moderne, în condițiile civilizației de astăzi. Amplasarea ei în imediata apropiere a dormitorului este de mare folos locatarilor.

Condiția principală a unei camere de baie este ventilația artificială pentru izolarea de zgomote și dispersarea rapidă a vaporilor.

Pe lângă o iluminare bună, mai sînt necesare: un dulăpior agățat pe unul din pereți, care să cuprindă obiectele de toaletă, farmacia casei și o instalație de uscat rufe și prosoape, sau uscătoare mobile, care se strîng după întreținere, din lipsă de spațiu, un cazan de baie cu sobiță de încălzit aferentă, o vană (cadă) de baie mare și una portabilă, mai mică, din material plastic pentru spălătul lenjeriei, chiuvetă, o oglindă deasupra chiuvetei și port-prosoape așezate lateral.

7. Bucătăria ocupă un loc important în activitatea gospodinei. Deși este echipată cu aparatură modernă care ușurează și simplifică mult munca gospodinei, totuși, și în bucătărie se impune o amenajare judicioasă pentru realizarea unei economii de mișcări, astfel ca prin simpla întindere a brațelor, gospodina să se poată servi de majoritatea obiectelor din dotare.

Vinul roșu

● Pentru a curăți de pete lama unui cuțit este suficient să-i frecăți bine lama cu un tifon îmbibat cu vin roșu.

Apa

● Pentru a înlătura fumul de țigară dintr-o cameră în care se fumează și la care nu se pot deschide ferestrele, așezați mai multe farfurii pline cu apă și dacă se poate cu cîte un burete înăuntru!

● Dacă sînteți nervos și vreți să vă destindeți, umpleți chiuveta cu apă rece și înmuiați-vă alternativ palmele, încheieturile mîinii și coatele, timp de două, trei minute!

C. B.

intuitia

Dacă vrem să fim realmente cinstiți, trebuie să recunoaștem că femeile — care sînt superioare bărbaților în multe privințe — au și însușirea de a putea evalua pe semenii lor dintr-o singură privire. Un bărbat poate trăi o viață întreagă alături de o femeie și să nu o cunoască deloc, sau prea puțin. O femeie știe însă totul sau aproape totul despre bărbatul ales, chiar din clipa în care l-a cunoscut.

Un exemplu edificator este cazul soției mele care și-a dat seama instantaneu de toate calitățile cu care m-a înzestrat natura și mi le-a cizelat societatea, deși ne-am cunoscut întîmplător într-un ascensor oprit între două etaje.

Vă gîndiți poate că în acel memorabil moment aș fi avut o comportare eroică, neobișnuită? Că am spart tavanul și m-am cățărat pe cablu, trăgînd apoi cabina, centimetru cu centimetru, pînă în dreptul primei uși salvatoare? Nici gînd! Nimic din toate acestea. În primul rînd am apăsător pe „parter” și apoi pe „alarmă”. Și cînd am văzut că nu se întîmplă nimic și nu vine nimeni să ne sal-



veze, am început să înjur. Și să știți că am un repertoriu bogat! Primul meu obiectiv a fost mecanicul de bloc, apoi președintele asociației de locatari, pe care nu îl cunoșteam pentru că locuiam în altă parte și fusesem doar într-o vizită. Am continuat cu directorul întreprinderii de reparație a ascensoarelor și cu adjunctii săi, cu fabricantul utilajului și, tocmai cînd mă gîndeam că nici cei care

Mobilierul bucătăriei este alcătuit din mai multe dulapuri, din care unele sînt destinate veselei și altele pentru alimente, un raft suspendat, o masă de lucru, o chiuvetă și sobe de încălzit și gătit, frigiderul, și mașinile de gătit moderne, care sînt înglobate în dulapuri.

În ceea ce privește mobilarea camerelor, se recomandă următoarele:

- o cameră mare va fi mobilată cu piese mari, masive și înalte;
- într-o cameră mică, atît ca suprafață cît și ca înălțime, vom plasa piese de mobilă mai mici și proporționale cu înălțimea, pentru a nu ocupa tot spațiul pe verticală, pînă la tavan;
- așezați mobila în jurul pereților, alternînd piesele înalte cu cele joase;
- nu așezați mobila aproape de ușă sau de fereastră, pentru a ușura circulația și aerisirea — două necesități de prim ordin.

8. Etanșarea împotriva frigului și curenților de aer

Cu trecerea timpului asistăm la uscarea și uneori chiar la deformarea unor lucrări de tîmplărie. Dintre acestea, cele mai supărătoare sînt cele care apar la uși și ferestre, care, din cauza uscării, își micșorează suprafața sau se strîmbă.

În ambele cazuri, locuința este expusă tot timpul curenților de aer și pătrunderii frigului pe timp de iarnă, paralel cu o pronunțată risipă de căldură, consum de combustibil fără randament, creșterea cheltuielilor neeconomice și a nemulțumirii locatarilor, care suferă de frig în timpul iernii.

Toate aceste neajunsuri pot fi eliminate însă prin efectuarea unor lucrări ușoare și necosti-

sitoare de către orice bun gospodar cu spirit de inițiativă și cu simț organizatoric.

Pentru operațiunea de etanșare a ușilor și ferestrelor este necesar să procurăm din comerț sau din resurse proprii unele materiale strict indispensabile, precum:

- a) unele șipci de lemn de brad, de formă dreptunghiulară, lungi de 1—2 metri;
- b) role de burete Purfix, de diferite lățimi și lungimi;
- c) fișii de stofă groasă sau de molton, cât mai lungi;
- d) burete din material plastic format 50/70;
- e) șnur gros din fibre textile.

Șipcile se folosesc de obicei în jurul ușii de la intrarea în locuință și se aplică pe pervaz, unde se pretează mai bine, adică fie la interior, fie la exterior.

Pentru etanșarea ferestrelor însă, se întrebuintează unul din cele patru materiale amintite la punctele b, c, d și e.

În acest scop, se măsoară în primul rând perimetrul fiecărei rame de fereastră, și apoi se taie cu o foarfecă sau cu o lamă în lungimi potrivite din materialul pe care îl avem la îndemină.

În cazul stofelor, moltoanelor și buretelui, vom acorda atenția cuvenită tăierii uniforme în lățime și completarea din mai multe bucăți a lungimii necesare pentru fiecare fereastră, separat.

Fixarea tuturor materialelor folosite la etanșare se va face cu ajutorul unor cuie potrivite ca mărime și grosime.

Face excepție numai Purfixul, care se fixează pe rama ferestrei sau pe pervaz prin lipire cu aracet.

Precizăm că aplicarea materialului de etanșare atît prin fixare cu cuie sau prin lipire, se va face de așa manieră, încît prin închiderea ferestrei să se asigure o presare ușoară a materialului.

Pe lângă măsurile de etanșare amintite, este recomandabil să se pună între ferestrele duble rulouri de pinză umplute cu paie, lînă sau deșeuri textile, pentru a mări gradul de etanșeitate al locuinței și asigurării unor condiții optime de viață locatarilor.

au amplasat blocul pe strada și la numărul respectiv nu sînt scutiți de o anumită parte de responsabilitate, mi-a venit ideea să apăs la rînd pe toate butoanele, unul dintre ele punind în mișcare capriciosul vehicul.

Ajunși la ultimul etaj, am coborît împreună scările și după două săptămîni eram căsătoriți.

Permiteți-mi acum să vă întreb și răspundeți-mi cu mîna pe inimă: în ce fel a putut soția mea să-și dea seama, în aceste două-trei minute, de marile mele calități care au îndemnat-o să mi se încredințeze pe viață, dacă nu prin această miraculoasă intuiție, cîtă vreme, pînă și prietenii cu care am crescut, am învățat, am bătut mînea și am făcut armata, dacă sînt întrebați, pot spune în ceea ce mă privește numai: — Aha, tipul acela înalt, care nu găsește haine pe măsură?

MIRCEA TRIFU

READAPTARE LA MEDIU

În cartea de științe naturale sau cînd mergeam cu clasa la muzeu văzusem zeci și zeci de animale, ba chiar prin casa onora trofeu, dar lei, lupii, tigrii ori mistreții ca niște prinți de soi orgolioși (un semn distinct al rasei și nobleții) purtau aceleași blăni din moși-strămoși, ei bine de vreo patru generații se petrecură — fapt verificat — prin cîteva transplanturi sau mutații schimbări ciudate greu de explicat, de pildă tigrii întrețin discuții pe teme filosofice model iar lupii cu exces de precauții se travestesc modești în piei de miel, metoda — sigur — are părți hilare dar s-a instituit un procedeu căci blana unei blinde căprioare ascunde caracterul unui leu!

RAMIRO

ANECDOTE

Funcționarul de la poștă, după ce a cîntărit scrisoarea: Scrisoarea dumneavoastră are o greutate mai mare. Trebuie să-l mai adăugați un timbru.

Cetățeanul: La ce bun? Ca să cîntărească și mai mult?

*

Mama (către fițița ei de patru ani): Ce faci acolo?

Fetița: Scriu o scrisoare Angelei.

Mama: Dar tu nu știi încă să scrii.

Fetița (continuînd să facă diferite semne pe foaia de hirtie): N-are nici o importanță; Angela oricum nu știe să citească.

*

Frederick: Mi-a spus că sînt un prost.

William: Nu i-aș ierta-o.

Frederick: Și ce să fac?

William: Fă-l să ți-o dovedească.

*

Bill: Ai văzut că fata aceea mi-a zîmbit?

Jack: Dar asta nu înseamnă nimic. Și eu ți-am zîmbit cînd ne-am cunoscut.

*

O tinăra cu veleități literare trimise o povestire unui editor renumit. După cîteva săptămîni, povestirea îi fu restituită. Furioasă, tinăra îi scrisese editorului: „Domnule, mi-ați trimis înapoi povestirea spunînd că nu e bună. N-aveați de unde ști devreme ce nici n-ați citit-o. Înainte de a vă expedia manuscrisul, am lipit între ele paginile 18, 19 și 20. Voiam să verific dacă-l veți citi sau nu. Cînd am primit povestirea, paginile erau tot lipite între ele. Așa citiți dumneavoastră creațiile ce vi se trimit?”

Editorul îi răspunse: „Domnișoară, la micul dejun cînd gustoul nu trebuie să-l mîncî în întregime ca să-mi dau seama că-l alterat.”

La venirea sezonului cald, rulourile pe care le-am folosit pentru etanșeizare între ferestrele duble se scot și se depozitează la un loc potrivit (în absența umezelii), astfel încît acestea să ne poată fi utile și la venirea următorului sezon rece.

CHITUIREA GEAMURILOR

Odată cu trecerea timpului, unele materiale se usucă prea tare, crapă, se sfărîmă și în cele din urmă cad, se pierd și locul ocupat devine liber. Prin aceste locuri rămase libere, pătrunde apoi aerul, curenții de aer, vîntul, iar în anotimpul rece, frigul și gerul. Unul din aceste materiale fragile este și chitul întrebuintat la etanșarea geamurilor la ferestre.

De obicei, odată cu operațiunile de zugrăvire și vopsire a locuinței, fiecare gospodăru face o revizie și asupra chituirii geamurilor, mai cu seamă dacă se apropie sezonul rece.

Operațiunea începe cu îndepărtarea stratului vechi de chit, cu ajutorul unui cuțit sau a unui spaclu. Apoi, locul rămas liber se curăță bine de resturi și de praf cu ajutorul unei perii de sîrmă, precum și a unei perii de curățat radiatoare și în final se șterge cu o cîrpă uscată.

Operațiunea următoare constă din pregătirea chitului proaspăt cumpărat, în vederea aplicării lui la marginea geamurilor.

Chitul se frămîntă bine, iar dacă este prea tare, se înmoaie, adăugînd peste el puțin ulei de înfiert, apoi îl frămîntăm bine, formăm din el suluri subțiri, bune pentru aplicat în unghiul format de geamuri și cerceveaua ferestrei.

Odată cu aplicarea chitului, îl și presăm ușor cu degetul, iar apoi cu spaclu pe geam, spre a-l întinde cît mai uniform. La sfîrșit, cu ajutorul unui cuțit și al unei cirpe uscate, se șterg bine toate resturile de chit, înainte de a se întări prea tare, deoarece, atunci este mai dificil de curățat.

9. Curățirea mobilei, pereților, parchetului etc.

O mătură nouă de paie sorg durează mai mult, dacă la început o vom pune 10 minute în apă sărată și clocotită. Săptăminal se va spăla cu apă săpunată.

Ștergerea prafului de pe mobilă și alte obiecte din lemn, de pe fotoliile plușate și pernele de catifea etc., se poate face în bune condițiuni dacă folosim o cârpă antipraf, care se găsește în magazinele chimice.

Mobila furniruită și lăcuită se poate curăța de pete și lustrui, folosind Emulsia pentru lustruit mobile, Alcool tehnic, Novolin sau Ecran, care îndepărtează cu ușurință murdăria, dând un luciu plăcut mobilei.

Altă metodă constă în frecarea mobilei cu o cârpă moale de lână, îmbibată într-o soluție formată din 50 g esență de terebentină, 5 g ulei de in fierț și 20 g ceară de albine sau într-o soluție formată din 50 g acetonă, 50 g benzen și 50 g parafină.

Mobila pătată de apă poate fi curățată ușor cu o pastă compusă dintr-un amestec format din unt și scrum de țigară. Ungem ușor locul pătat, apoi ștergem cu o cârpă puțin umezită.

Petele de cerneală de pe mobilă se spală cu lapte, apoi cu zeamă de lămâie. Mobila se lustruiește apoi cu ceară (mobilux).

Petele de cerneală de pe parchet se curăță prin frecare cu felii de lămâie. Apoi parchetul se șterge bine cu o cârpă înmuiată în apă fierbinte amestecată cu mult săpun.

Petele de untdelemn de pe dușumele se înlătură, dacă se ung cu spumă de săpun, iar după 24 de ore se spală cu apă rece.

Petele lăsate de un obiect fierbinte pe mobile dispar, dacă vom freca locul pătat cu cârpă moale, îmbibată într-un amestec de cenușă de țigară în care am pus o picătură de ulei.

Lustruirea mobilei cu furnir se poate face ușor, ieftin și bine cu ajutorul unei bucăți de fla-

Jack: Am mare nevoie de cinci dolari.

Bill: Într-adevăr?

Jack: Da și nu știu de unde să fac rost de ei.

Bill: Aha! O clipă mi-a trecut prin minte c-ai vrea să-i împrumuți de la mine.

*

John: Niciodată nu dorm în noaptea de dinaintea unei excursii.

Henry: Atunci de ce nu pleci cu o zi mai devreme?!

*

Odată Mark Twain stătea de vorbă cu doi amici într-un restaurant. Unul dintre ei era proaspăt întors dintr-o excursie

PENTRU TOATE
ACESTE CONDIȚII TREBUIE
SĂ MULTUMIM CONDUCERII CLUBULUI,
CARE CU O PĂRINTEASCĂ
GRIDĂ SE OCUPĂ DE NOI...



În Vermont. Povestea că aerul de munte în Vermont era atât de clar, încât ecoul acolo era de cinci ori mai puternic decât în alte părți. Celălalt prieten să laudă că în Colorado, unde locuia el, dacă rosteai ceva dimineața, ecoul îți răspundea după amiaza. Twain rîse: „Ecourile despre care vorbiți sînt cu totul ciudate. Dar există o bisericuță în Hannibal, Missouri, unde m-am născut eu, care are un ecou mai neobișnuit decît acestea”.

— În ce fel?, se interesară amicii.

— Dacă cineva spune „Bună dimineața. Ce mai faci?”, ecoul repetă imediat: „Bine, mulțumesc. Dar tu?”

*

Într-o zi, Mark Twain pescuia. Un necunoscut se apropie de el.

— Bună ziua.

— Bună ziua. Frumoasă zi, nu?, întreabă Mark Twain.

— O zi minunată, răspunse necunoscutul. Prindeți pești?

— E un loc prielnic aici. Am prins trei păstrăvi ieri.

— Da?, se miră necunoscutul.

— Da. Îmi plac păstrăvii la nebunie.

— A propos, știți cumva cine sînt eu?

— N-am nici cea mai vagă idee, răspunse Twain.

— Sînt paznicul acestor locuri. Și e sezon interzis pentru păstrăvi.

După o scurtă pauză, Twain întrebă:

— A propos, dumneavoastră știți cine sînt eu?

— Nu.

— Ei, bine, eu sînt cel mai mare mincinos al acestor locuri.

*

Întrebare: Care este, după legea britanică, pedeapsa maximă pentru bigamie?

Răspuns: Două soacre.

*

La o nuntă:

— Sînteți cumva o prietenă a miresei?

— Firește că nu. Sînt mama mirelui.

*

O munteancă din Kentucky și-a dorit o nuntă liniștită, așa că tatăl ei și-a cumpărat o pușcă cu amortizor.

*

nelă îmbibată într-un amestec de 50% ulei de în și 50% alcool sau într-un amestec de 50% ulei de măsline și 50% oțet de vin.

Mobila nefurniruită și vopsită (există în bucătărie ori în camera copiilor), tocurile și ramele ușilor și ferestrelor se pot curăți bine, folosind spray-ul „Di-Da”, emulsie pentru curățat și lustruit mobila, sau cu spray-ul Universal.

Petele de grăsime de pe podelele nevopsite se scot ușor prin frecarea lor cu apă oxigenată.

Petele de grăsime de pe podelele vopsite se înlătură ușor, frecîndu-le cu pudră de talc și oțet.

Ușile, ferestrele și glasvandurile care au partea metalică pătată cu vopsea se pot curăți, dacă se acoperă petele cu o pastă formată din var și săpun de rufe timp de o noapte. A doua zi, vopseaua va fi moale și se poate înlătura cu ușurință.

Mobila atacată de carii poate fi tratată cu o soluție caldă, formată dintr-un amestec de 500 g rășină albă, 450 g var și 40 g ulei de în. Aceștia li se adaugă 10 g acid sulfuric, după care soluția se amestecă bine și se încălzește la foc mic.

Înviorarea draperiilor de pluș sau catifea se face prin refrișare în vaporii de apă.

Plușul de pe mobilă se curăță prin frecare cu foi de varză crudă.

Înviorarea draperiilor de mătase sau de stofă se face prin spălarea cu neofalină.

Perdelele din material plastic vor rămîne albe, dacă le veți muia în apă în care ați pus puțină sare.

Înviorarea culorii covoarelor, mochetelor, scoarțelor și tapiseriei din fire naturale și sintetice se poate face cu spray-urile „Di-Da” ori „Perinița” sau folosind un tampon de bumbac îmbibat cu o soluție formată din 2/5 terebentină și 3/5 apă.

Pentru a-și recăpăta culoarea, covoarele se pot șterge și cu o perie înmuiată într-o soluție formată din: o lingură de amoniac și 1 litru de apă sau într-o soluție formată din: o lingură de oțet și 500 ml apă.

Covoarele de lînă nu vor fi atacate de molii în timpul verii, dacă le vom mătura periodic

cu o mătură îmbibată în 1 litru benzină în care am dizolvat un pumn de naftalină.

Petele de pe covoare se pot scoate prin frecare cu o perie muiată într-o soluție de: 30 g eter, 90 g amoniac, 125 g săpun alb și 250 g apă, care se va turna într-un litru de apă curată.

Petele de cerneală de pe covor se acoperă imediat cu un strat gros de sare umedă de bucătărie. După patru zile, sarea se înlătură și apoi locul se freacă bine cu terebentină.

Covoarele se curăță bine și cu rumeguș de lemn înmuiat în apă cu amoniac, după care rumegușul se îndepărtează prin măturare.

Covoarele care au colțurile răsucite își revin la normal dacă vom aplica pe dosul acestora albuș de ou.

Dacă tapetul lavabil și-a pierdut strălucirea și prospețimea, procedați astfel: puneți într-un vas 2 kg de sare grunjoasă, acoperiți cu apă rece și lăsați să se dizolve. Muiati în această soluție un tampon, stoarceți-l bine și spălați tapetul.

Muşamaua fără lustru şi culoare îşi recapătă aspectul iniţial prin frecare cu un gălbenuş de ou crud.

Muşamaua fără lustru şi culoare îşi recapătă aspectul iniţial prin frecare cu un gălbenuş de ou crud.

Candelabrele, lustrele și lămpile se curăță de praf și pete în raport de părțile componente ale acestora, astfel:

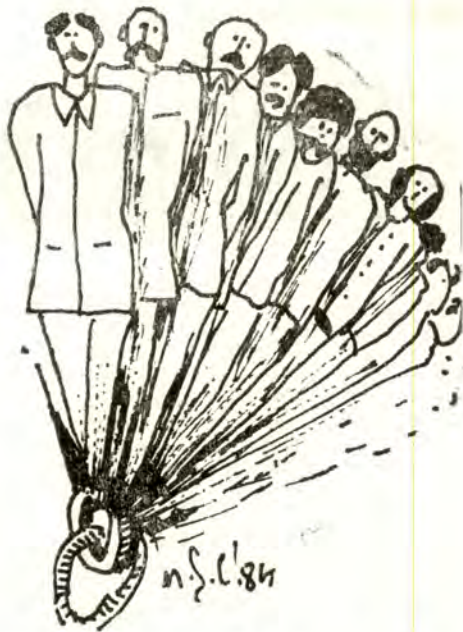
— părțile din sticlă, cu apă caldă și cu spray-ul „Confort“ sau cu lichidul „Vitro“;

— părțile din porțelan, cu apă caldă și cu
detergentul „Perlan albastru“;

— părțile din plastic, cu spray-ul „Di-Da“.
Părțile metalice se curăță cu „Sidel“, „Lux“, „Lucex“ sau „Luxil“, după care se lustruiesc cu o cârpă uscată.

Cînd vopsim ramele ferestrelor și dorim să nu se murdărească geamurile, le ștergem fie cu o ceapă tăiată în două, fie cu oțet. În felul acesta, geamurile se vor curăți mult mai ușor și mai repede.

Geamurile se curăță bine cu hîrtie de ziar umed, praf de cretă muiat în alcool sau cu o



Un profesor foarte îngândurat intră într-o frizerie și se așează într-un scaun lângă o femeie care dorea să fie tunsă scurt.

— Tunsoare, vă rog, ceru profesorul.

— Desigur, spuse frizerul, dar dacă vrei o tunsoare, trebuie să vă scoateți pălăria.

Profesorul se execută repede și se scuză privind în jur:

— Mă iertați, n-am observat că este și o femeie aici.

亦

Dialog între două muște:

— Myrth, oamenii ăștia sigur sînt nebuni. Cheltuiesc atîția bani pentru a construi un tavan și la urmă umblă pe dușumea.

Instructorul de box (după prima lecție): Ai vreo întrebare de pus?

Începătorul (năucit): Da. Cît costă cursul acesta prin corespondență?

Traducere și selecție: I. B.

VIZITA aminată

Am ajuns la Orihuela. Mă gîndesc cu durere la însărcinarea mea. În vremea aceasta a anului totul respiră viață, o viață intensă. Asta înseamnă pentru mine încă o durere. Văzduhul nesigur e îmbătător și sufletul se simte complexat de un vis dulce și ușor ca un somn. Dar nici nu vreau să vorbesc despre somn. De la somnul vremelnic pînă la cel veșnic nu e decît un pas. Am străbătut drumul de la gară pînă în oraș. În cămăruța hanului, după ce m-am aranjat puțin în fața oglinzii dulapului, m-am privit. Sînt înaltă, zveltă, bine proporționată, măslinie la față, cu ochi negri, strălucitori și cu părul negru ca tăciunele. Nu mai țin minte prea bine dacă Rubens în superba sală Medici de la Luvru mi-a făcut portretul acesta. Mi se pare că în portretul făcut de Rubens sînt blondă. Portretul făcut de Pedro Pablo e mai frumos. Iar eu, acum, în orașul acesta, în fața oglinzii mă găsesc frumoasă. Îmi pot îngădui picul acesta de lipsă de modestie fiindcă patimile omenești se pierd cu totul în mine. Și, iată-mă aici, abia sosită, gata să-mi duc la capăt, cuprinsă de durere, însărcinarea pe care o am. Cînd totul e numai viață, în zilele acestea de primăvară, apar eu la Orihuela și nimeni nu are să mă bage în seamă. Sînt îmbrăcată simplu, cu un taior și o fustă gri, iar celelalte lucruri de pe mine sînt obișnuite. În eleganța simplă cu care mă îmbrac nu există nimic bătător la ochi. Fierste că aceasta este adevărata eleganță.

Dar nu am spus încă pentru ce am venit. Am venit ca să-l vizitez pe don Evaristo Rebagliatto... Are șaiszeci de ani. Vîrsta e puțin cam înaintată, însă e sănătos și foarte vioi. Cei care-l înconjoară, rude și prieteni, îi prezic o bătrînețe îndelungată. Și uite, c-am sosit eu, Don Evaristo e un om plăcut, amabil, primitor. Cuvintele lui sînt simple, purtă-

soluție formată din 3 litri apă și o lingură de amoniac.

Geamurile și oglinzile se spală bine cu o bucată de flanelă muiață în apă, în care s-a dizolvat puțină scrobeală.

Geamurile, oglinzile, sticlăria și cristalele se curăță de praf și de pete și devin strălucitoare dacă se folosește spray-ul „Confort“ sau lichidul „Vitro“.

Alte metode: se mai pot șterge cu spirt de-naturat sau cu apă în care s-a adăugat puțin alcool, ori cu o soluție formată dintr-o lingură de amoniac și 200 ml apă.

Obiectele de cristal se pot curăța repede și bine frecîndu-le cu felii de cartof crud.

Geamurile ferestrelor și vitrinelor nu vor îngheța iarna dacă înaintea anotimpului rece le vom șterge ușor cu o cîrpă înmuiată în glicerină sau într-o soluție formată din: 100 ml spirt medicinal și 10 ml glicerină.

Spălarea geamurilor iarna se face folosind un burete înmuiat în alcool sau în benzină.

Geamurile pe care s-au format „flori de gheață“ se curăță rapid ștergîndu-le cu o cîrpă înmuiată în apă caldută și sărată (saramură), sau spălîndu-le cu spirt ars.

Geamurile devin opace dacă aplicăm pe ele o soluție formată din ceară de albine, terebentină, ulei sicativ și lac.

Petele de orice fel de pe sticle, geamuri și obiecte pot fi scoase și se poate reda luciul inițial dacă vor fi frecate cu o cîrpă înmuiată în oțet concentrat (esență de oțet), în alcool sau în apă sărată, iar apoi vor fi șterse cu o cîrpă uscată ori cu o flanelă.

Îndepărtarea muștelor de la geamuri în timpul sezonului cald este posibilă dacă vom pune o ceașcă cu petrol în apa cu care spălăm geamurile.

Urmele lăsate de muște pe obiectele casnice se curăță cu ajutorul unui burete înmuiat în alcool, esență de terebentină sau albuș de ou.

Petele de var, lapte sau smîntînă de pe sticlă, geamuri și obiecte pot fi scoase dacă vor fi frecate cu o soluție formată din apă și oțet.

Evitați aburirea oglinzilor ștergîndu-le periodic cu o cîrpă înmuiată în glicerină.

Faianța din băi și bucătării, chiuvetele și vana, suprafețele emailate, din plastic, din lemn, din metal, ușile, ferestrele, mobila vopsită și oglinzile se pot curăța excelent folosind spray-ul „Universal”.

Faianța din băi și bucătării se poate curăți de depuneri de abur și fum cu spray-ul „Di-Da”, care-i dă un luciu strălucitor.

Marmura unei sobe îngălbenite de flacără se albește dacă o veți șterge cu un tampon înmuiat într-o soluție de sare de lămie sau de suc de lămie.

Obiectele din marmură pătate cu grăsime se pot curăța prin frecare cu o cârpă albă înmuiată în terebentină. Dacă petele s-au îngălbenit, atunci dizolvați o linguriță de sare într-o ceașcă de oțet și ștergeți cu o cârpă înmuiată în această soluție petele îngălbenite.

Cada de baie și chiuvetele emailate se pot curăța și lustrui prin frecare cu amoniac sau cu oțet încălzit, în care am dizolvat puțină sare.

Gravurile vechi pe diferite metale își recapătă aspectul inițial dacă sînt ținute timp de 24 de ore într-un amestec de 10 grame amoniac la 100 grame apă oxigenată.

Podelele de scinduri lustruite se spală cu o cârpă înmuiată în apă caldă, după care se șterg cu o cârpă uscată; apoi se dau cu ceară și se lustruiesc cu o cârpă moale din molton.

Podelele vopsite și mobila vopsită în ulei se șterg cu o cârpă înmuiată în apă caldă amestecată cu săpun sau cu spray-ul „Universal”; apoi se limpezesc și se șterg cu o cârpă uscată și moale.

Podelele vopsite cu lac își vor păstra mai mult luciul dacă se șterg din cînd în cînd cu o cârpă îmbibată într-un litru de apă amestecată cu 1/2 litru de oțet.

Curățirea parchetului necesită mai multe operațiuni, și anume:

- parchetul se mătură și se șterge de praf cu o cârpă uscată;
- cu o cârpă udă se umezește puțin cite o bucată de parchet, care se freacă imediat cu o sîrmă;
- se spală apoi parchetul cu petrosin, se limpezește, se șterge cu o cârpă uscată;

rile, la fel. Toți cei cu care are de-a face sînt încantați de el. Și uite c-am sosit eu. Și de ce-am venit? Destinul meu este fatalitatea. Mă supun inevitabilului. Don Evaristo e, într-adevăr, un sfînt. Și-a luat asupra sa cronică orașului și o scrie cu litere mari, cu cuvinte limpezi și curate. În clipele pe care i le lasă libere îndelungnicirea lui literară, se pierde pe străduțele orașului și, fără ca cineva s-o știe, pune în tăcere, cîteva monede de argint cu mîna lui miloasă în mîinile rugătoare ale nevoiașilor. A sosit clipa. Pas cu pas, mă îndrept către casa virtuosului cavalier. Nimeni n-ar putea s-o ghicească, nici rudele care-l iubesc, nici prietenii care-l îndrăgesc. Iar el însuși, don Evaristo, care se simte sănătos și în putere, ar lua-o drept o absurditate. Și totuși clipa fatală se apropie. Vizita mea este hotărîtă din trecuturile cele de necunoscut. Fiindcă vreau să mai întîrzii inevitabilul, așa de mare e simpatia pe care mi-o inspiră cavalerul, merg cu incetineală. Dar drumul care duce la casa lui se sfîrșește și iată-mă în fața ușii. Am pus piciorul în prag, un picior mic încălțat în piele fină, roșie. Nici un alt pantof de femeie nu este atît de elegant. În clipa aceasta, don Evaristo, care e așezat la biroul lui și scrie, simte pe neașteptate, că i se face rău. A dormit bine, mîncarea nu i-a făcut neplăceri și



acum se simte dintr-o dată rău. Medicul, un vechi prieten, care l-a vizitat de dimineată ca să mai tăifăsuiască o clipă, n-a găsit motive de neliniște. Ce poate să fie cu răul acesta subit? Își lasă capul în mâini și închide ochii. Respiră greu. Abia dacă mai poate să apese pe butonul unei sonerii. După câteva clipe, o mină familiară, iubitoare se lasă pe umărul lui: — Ce ai, Evaristo? Ți-e rău? Ce e cu tine?

Și bunul cavalier înalță capul, privește cu o privire de nedescris pe cea care-l întreabă și răspunde:

— Nimic. Nu-i nimic. M-am simțit rău. Dar a trecut.

Și a trecut fiindcă eu, mișcată, nu m-am mai încumetat să intru în casă. Trebuia să intru în biroul lui don Evaristo și să-i string mîna. Trebuia să-mi duc la capăt însărcinarea mea fatală. Stringerea de mînă este semnul sfîrșitului celor pămîntești. Nu m-am putut hotărî să intru. Omul acesta îmi inspiră atîta simpatie și neliniștea zugrăvită pe fața femeii care-l întreba era atît de mare, încît am dat înapoi. Am să vin mîine. În cămăruța mea de la han mă gîndesc la condiția jalnică a oamenilor. Nimic nu durează pe lumea aceasta și totul este subred. Bucuria e deșertăciune. Și cînd totul se risipește asemenea fumului — putere, frumusețe, har, tărie — oamenii cei jalnici se străduie să construiască pe nisip! Uită de judecata de apoi și se lasă în voia deșertăciunilor. Și dintr-o dată sosesc eu și cu prezența mea dau un sens vieții, profund și transcendent. Fără mine, lumea ar cădea pradă celei mai dezgustătoare ușurințe. Dar a trecut o zi. Aceasta este a doua de cînd mă aflu la Orihuela. Aminarea de douăzeci și patru de ore a vizitei a trecut. Și iar merg către casa nobilului cavalier. De data aceasta urc scara și cînd ajung în fața ușii pun mîna pe ciocănel. În casa aceasta veche nu există sonerie electrică. O mînă mică de bronz îți slujește ca să bați cu ea. Mîna asta e în mîna mea. În clipa aceasta, don Evaristo e așezat la masa lui de lucru. Cade. La zgomotul trupului care se lovește și în cădere răstoarnă un scaun, familia aleargă grăbită. Alarmați cu toții, îl înconjoară și încearcă să-l ajute. Pe chipuri se zugrăvește o spaimă plină de neliniști. Medicul e chemat în graba mare. E vorba de un simptom de congestie ce-

— urmează ceruirea uniformă a parchetului, după care se trece la lustruire cu o perie specială și la urmă cu o cîrpă moale de molton.

Lustrul parchetului cu ceară durează de obicei maximum șase luni, adică între două curățenii generale, dacă se fac retușuri pe parcurs.

Cel mai practic, rezistent și durabil lustru de parchet este cel făcut cu lacul incolor de parchet „Palux“ (soluție I și II), care durează între șase și zece ani, dacă este dat în două-trei straturi.

Notă

Avînd în vedere că atît petrosinul cît și lacul incolor sînt substanțe toxice și inflamabile, în timpul lucrului cu aceste produse trebuie luate măsuri preventive obligatorii, și anume:

- se deschid larg toate ferestrele locuinței;
- se sting toate sursele de căldură cu flacără (lumînare, lampă, felinar, sobă);
- se scot din priză toate cordonalele și aparatele electrice;
- se interzice aprinderea de chibrituri, brichete etc.

După terminarea lucrului este recomandabil să se mai lase ferestrele deschise pentru aerisire timp de cel puțin 12—24 ore după ceruire și cel puțin 48—72 de ore după lăcuire.

Linoleumul și articolele plastice se pot curăța bine folosînd spray-ul „Di-Da“ sau ceara „Lux“.

Bucătăriile pot fi curățite de mirosuri specifice de mîncare prin folosirea spray-ului deodorant „Di-Da“, care are o mare putere de absorbire.

Mirosul neplăcut din bucătărie dispare repede și dacă vom pune cîteva picături de oțet pe plita încălzită a sobei de încălzit sau pe mașina de gătit.

Mirosul de bucătărie dispare, dacă ardem pe plita sobei coji de portocale, lămîie sau zahăr.

Camerele de baie pot fi deodorate cu spray-urile „Nufăr“, „Molid“, „April“, „Litoral“,

„Margareta“, „Tomis“ și „Mentol“; sau folosind produsele „Odorcid“, „Dezocil“, „Dezodorin“, care absorb mirosurile specifice și îmborsătesc aerul cu un miros plăcut.

Umezeala din pivnițe se poate absorbi dacă vom așeza pe lângă ziduri un vas cu var nestins ori grămăjoare de cărbuni de lemn, pe care îi vom înlocui periodic.

10. Instalația electrică

Normele tehnice în vigoare cu privire la instalațiile electrice prevăd obligativitatea alimentării separate a prizelor pentru circuite la care se conectează diverse aparate și mașini electrice, de circuitele de lumină unde se conectează numai becurile incandescente sau tuburile fluorescente.

În timp ce pentru un circuit cu o tensiune de 220 V se prevede o putere instalată totală de maximum 1000 W, acesta poate fi încărcat cu maximum 12 corpuri de iluminat, dar care, adunându-le watajul, să nu depășească 1000 W.

În același timp, pentru un circuit de prize, tot cu o tensiune de 220 V, se prevede o putere instalată totală de 2000 W și, ca atare, la aceasta se poate conecta într-un moment de vîrf atîtea mașini și aparate electrice și electronice, încît, adunînd watajul acestora, el să nu depășească o valoare totală de 2000 W.

Este categoric interzis a se depăși puterea electrică instalată, deoarece aceasta poate duce la întreruperi în alimentare, la distrugerii sau degradări de instalații, la incendii și electrocutări.

Cei care doresc să cumpere mașini sau aparate electronice sau electrice de puteri mai mari decît cele precizate mai înainte, li se recomandă să consulte neapărat un specialist.

Altfel, se indică ca pentru circuitul de lumină să se folosească siguranțe de 6 amperi, iar pentru circuitul cu prize să se utilizeze siguranța de 10 amperi.



rebrală. Don Evaristo e dus în pat. Alaiul acesta de femei întristate care-l duc pe sus, cu grijă pe demnul cavalier, mă face să mă gîndesc la cele sfinte, la alte sfinte femei, care, într-o zi nenorocită — nenorocită și slăvită pentru omenire, duceau un trup dumnezeiesc, de la lemnul cel nemuritor pînă la mormînt. Dar după ce cavalerul a fost întins pe pat, medicul după o consultație minuțioasă a declarat că nu există motive de alarmă. Starea bolnavului dădea speranțe. Totul va rămîne doar o temere înspăimîntătoare. Primejdia trece. Nu trebuia să se aștepte la lucruri funeste. Însă funestele așteptări nu se împlinesc pentru simplul motiv că am

plecat eu. Da, a doua oară, învinsă de iubire, mă întorc la han. Poate că mâine mă voi hotărî să trec la jalnica împlinire a însărcinării mele. Mîine voi bate la uşă — cu două lovituri fatale — şi voi intra pînă în faţa biroului lui don Evaristo Rebagliatto. I se va anunţa vizita unei străine care trece prin localitate şi care doreşte să-l salute iar eu îi voi strînge mîna. Atunci nu va mai avea scăpare. Ceea ce trebuie să se împlinească, se va împlini. Noaptea e un sfetnic bun pentru cine are vreo grijă mai neliniştitoare. Odată cu zorii în cugetul meu s-au aprins luminile milei. M-am hotărît, îmi amîn vizita. O amîn pe un termen nedefinit. Don Evaristo, care şi-a petrecut noaptea plin de nelinişte şi vegheat de rudele iubitoare, se simte cît se poate de bine. Medicul zîmbeşte mulţumit şi familia respiră uşurată după sperietura prin care a trecut. În balconul din grădină o pasăre s-a așezat pe balustradă şi piule veseli în văzduhul nesigur, dătător de viaţă al primăverii.

WENCESLAO FERNÁNDEZ FLÓREZ

poveste imorală

Într-o dimineaţă, pe frumoasa plajă de la San Sebastián, un poliştist urcă în fugă aleea care duce la faleza străjuită de tamarini, ocoli şerpuind grupurile care se plimbau, alergă pe mai multe străzi frumoase şi îngrijite şi ajunse, cu sufletul la gură, în faţa primarului, îmbrîncindu-i pe portarii şi uşierii care încercau să-l oprească.

— Ce cauţi aici? — întrebă autoritatea, surprinsă şi încruntată.

— Instrucţiuni, domnule primar, instrucţiuni. Pe plajă se întîmplă un lucru foarte grav. Adineaori a sosit o domnişoară în maillot.

— O fi vreo dansatoare sau ceva de felul ăsta.

În cazul în care siguranţele cu aceste valori nu sînt satisfăcătoare, veţi consulta un specialist autorizat, care vă poate recomanda limita maximă a unor siguranţe mai puternice.

În scopul evitării unor accidente precum cele menţionate anterior, producătorul, respectiv furnizorul de energie electrică, a prevăzut ca toate circuitele electrice să aibă la ieşirea din tabloul de distribuţie siguranţe protectoare, care să întrerupă curentul electric din circuit, în cazul în care apar suprasarcini de consum, de durată sau temporare, ferind astfel şi instalaţia de degradare.

Trebuie reţinut faptul că orice lucrare de demontare sau de montare de noi sarcini de lumină, sau înlocuirea unor prize sau întrerupătoare de curent se va face numai după scoaterea de sub tensiune a circuitului respectiv, înţelegînd prin aceasta scoaterea siguranţelor care servesc circuitul respectiv.

La fel se recomandă ca orice reparaţie la un aparat electronic, electric şi electrocasnic să se facă numai după ce este deconectat de la reţeaua electrică, prin scoaterea din priză.

Ideal ar fi ca, fiecare gospodăru să-şi monteze siguranţe automate şi atunci se reface circuitul (în cazul unui scurt-circuit) printr-o simplă apăsare pe buton.

Precizăm că siguranţe automate se găsesc de vânzare la magazinele de articole electrice.

În vederea schimbării cît mai operative a siguranţelor fuzibile sau automate, este bine să avem la îndemînă cîteva articole strict necesare, pentru iluminatul imediat, precum un chibrit, o luminare, o lanternă. În cazul întreruperilor de durată a curentului electric, este recomandabil să avem la îndemînă în locuinţă şi un felinar de vînt cu petrol lampant, pentru a ne putea desfăşura activitatea pînă la revenirea curentului electric.

REPARAREA CORDOANELOR DE ALIMENTARE ELECTRICE

În afară de instalaţiile electrice, uneori se constată defecţiuni la cordonalele de alimentare cu energie electrică, cordonale care fac

legătură între o priză și un aparat sau o mașină electrică (consumator). Defectul poate fi la unul dintre cele două capete, fie la cel cu șteker, fie la cel cu fișă.

După identificarea capătului cu defect, se așurubează șuruburile, apoi se taie cordonul de alimentare cu un cuțit, sau cu un clește patent, după care se înlătură izolația pe o porțiune de 2 cm, de la firele ce urmează a fi prinse sub piciorușele ștekerului sau ale fișei. Apoi, se reînșurubează, iar locurile de legătură se acoperă cu bandă izolatoare cauciucată.

În final, tot ansamblul de fire legate și izolate se vor înfășura cu bandă izolatoare. După aceste operațiuni, întâi se introduce fișa în aparatul receptor, apoi ștekerul se poate introduce iar în priza de la rețea, și după aceea se poate apăsa pe întrerupător și restabili funcționarea receptorului electric.

În cazul în care receptorul nu intră sub tensiune, atunci verificăm piciorușele ștekerului și le lărgim puțin prin introducerea unei lame de briceag sau de cuțit, sau a unei șurubelnițe, apoi ștekerul se introduce din nou în priză și astfel se va restabili legătura circuitului.

11. Cu privire la prevenirea incendiilor și exploziilor

Este interzisă păstrarea lichidelor inflamabile destinate curățeniei: motorină, petrol, benzină, petrosin sau insecticide etc. în încăperile în care există pericol de incendiu.

Nu lucrați cu benzină, neofalină, petrosin în prezența unei flăcări sau cu geamurile închise, întrucât există permanent un pericol de explozie.

— A, nu, deloc. E o străină, prietensă adevărată. Nu înțelege spaniola, nici basca, nici franceza, se pare că vorbește numai limba ei maternă și s-a uitat cu dispreț la gesturile cu care-o îndemnam să plece. Ce trebuie să fac? S-o duc cumva pe sus până la cabina ei și s-o oblig să se-mbrace?

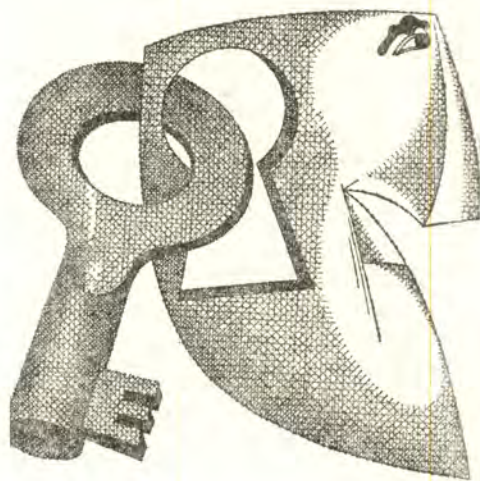
Autoritatea caută repede inspirație, plimbându-se cu pași grăbiți prin birou. Trebuia să ia neapărat o hotărîre. Pînă la urmă se hotărî să convoace celelalte autorități locale care veniră în grabă, de cum auziră la telefon despre ce era vorba. Începu un conciliabul plin de nervozitate.

Firește că fu respinsă propunerea poliștilor, care se oferise de mai multe ori arătîndu-și brațele și spunînd că ei singuri era de ajuns ca să ducă *maillot*-ul pe sus pînă unde trebuia. Semaforistul din insula Santa Clara, folosindu-se de semnalizatorul cu stegulețe, trimitea știri dese despre purtarea *maillot*-ului.

— Încă mai înnoată — spunea știrea a șasea.

Știrile erau transmise cu repeziune autorităților. Telefonul suna din cinci în cinci minute. Atunci autoritatea numărul unu propuse să i se interzică să iasă din apă pînă la căderea nopții. Telefonul anunță:

— *Maillot*-ul înnoată pe sub apă.



Autoritatea numărul doi născu ideea săpării unui tunel pe sub plajă, de la cabină pînă la mare ca s-o scoată pe acolo pe impudică. Majoritatea se pronunță împotriva. Iarăși furnă telefonul:

— *Maillot*-ul se îndreaptă către plajă.

Autoritatea numărul trei fu de părere să se evacueze orașul pînă cînd femeia avea să devină prezentabilă și asupra acestui lucru se rostiră alocuțiunile necesare pentru a dura cît patru discursuri la un loc cu toate interpelările posterioare. Telefonul comunică o știre alarmantă:

— *Maillot*-ul face gimnastică suedeză.

În clipa aceea autoritatea numărul patru formulă o propunere care avu mai mult noroc decît cele anterioare și se discută mult asupra modului de aplicare a ei. În vremea aceasta, știrea străbătu tot orașul și, cum era și firesc, provoca spaimă. Prăvăliile se închiseră în semn de protest, mai multe doamne pioase se oferiră să îmbrace cîte cinci săraci fiecare, cu haine de doc, ca o ispășire în fața cerului pentru ofensatorul nud care se expunea pe plajă, în acele clipe tragice. Toate femeile, toți bărbații și toți copiii care se aflau pe plajă se întoarseră cu spatele la mare și așteptară, tîntuiți locului, restabilirea imperiului moralei.

Peste o jumătate de oră sosi de la Irîn, chemată telefonic, o mașină cu patru matroane dintre acelea care percheziționează doamnele la vamă și pentru care nu există nimic mai obișnuit și mai lipsit de interes decît un trup de femeie. Instruite așa cum se cuvine, se îndreptară către plajă, abia răspunzînd cu un zîmbet de liniștită siguranță aplauzelor și aclamațiilor cu care populația le încuraja de la balcoane. Coborîră pe plajă desfăcînd un cearșaf mare cît o pînză de corabie și o așteptară pe prințesa care alerga încoace și-ncolo, făcînd gimnastică; o înfășurară, o împachetară conștiincios și o luară cu ele ca s-o îmbrace. A doua zi consulul adjunct dădu explicații autorităților din San Sebastián și incidentul fu uitat. Dar trebuie să vă mai povestesc și o mărunță derivație a lui. Politistul care dăduse alarma, recunoscut și recunoscîndu-se vinovat de-a fi privit la străina în *maillot*, fu declarat corupt și fu scos din slujbă. I se recunosc circumstanța atenuantă de a fi făcut-o în exercițiul funcțiunii și i se toleră prezența în oraș; dar lumea fugea de el și nu-și mai

Se interzice categoric stropirea lemnului cu benzină, petrosin, petrol sau cu alte lichide inflamabile, la sobele cu lemne. Acest procedeu este cu deosebire periculos atunci cînd în astfel de sobe se utilizează drept combustibil cărbunii.

Cînd călcați cu fierul cu cărbuni, deschideți ferestrele, pentru ca să poată ieși gazele otrăvitoare (oxidul de carbon).

Înainte de aprinderea gazului metan, verificați dacă este închis robinetul și numai după aceea aprindeți chibritul și-l deschideți.

Dacă se simte mirosul caracteristic al gazului, se vor lua de urgență următoarele măsuri:

— se vor stinge toate focurile;

— se vor deschide ușile și ferestrele;

— nu se vor aprinde chibrite și nu se vor manevra întrerupătoarele electrice;

— nu va dormi nimeni în astfel de încăperi;

— se va telefona imediat la întreprinderea distribuitoare, la telefoanele dispeceratelor de gaze din localitatea respectivă.

Este indicat să se facă un control periodic asupra țevelor metalice și de cauciuc ale conductelor de gaz metan, cunoscînd că slăbirea acestora produce scurgeri de gaze în locuință, care, pe lângă faptul că sînt toxice, prezintă și pericol de explozie.

Este interzis să se aprindă focul dacă aparatul de utilizare a gazului nu este etanș sau dacă nu are tiraj.

Este interzis să se lase focurile aprinse ne-supravegheate.

Este interzis să se doarmă cu focul aprins!

Este interzis să se doarmă în încăperi cu aparate de consum neracordate la coș.

Este interzis să se utilizeze aparate casnice (sobe, reșouri) neracordate la coș, pentru încălzirea încăperilor.

Este interzis să se facă modificări la instalația de gaze fără aprobări legale.

Este interzis să se obtureze secțiunea coșului de fum în timpul funcționării instalațiilor de ardere.

Beneficiarii instalațiilor de gaze sînt obligați:

— Să întrețină instalația de gaz în bună stare de funcționare, verificînd această stare periodic.

— Să respecte întocmai instrucțiunile de folosire a gazelor naturale.

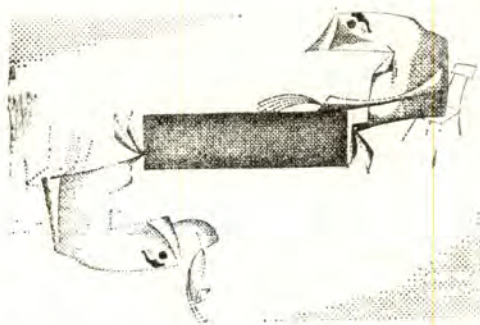
Să anunțe (la biroul de reclamații al întreprinderii distribuitoare) orice defecțiune survenită pe instalație și ori de cîte ori simt mirosul specific de gaze, atît în instalația de utilizare, cît și în instalațiile de distribuție din vecinătate.

În cazul unor avarii în instalațiile de consum, se vor lua imediat măsurile necesare: se va anunța furnizorul de gaze și se vor stabili de comun acord manevrele impuse de ambele părți, precum și măsurile remedierii și aducerii la normal a funcționării instalațiilor.

Cînd lucrați cu aparate electrice în priză, asigurați-vă izolatoare. Cele mai bune izolatoare sînt din scînduri, grătare, pardosea, parchet. Cînd ați terminat lucrul electric, scoateți aparatul din priză.

Reșoul electric se pune pe un postament de piatră, șamotă, cărămidă, porțelan. Pentru evitarea accidentelor, se interzice folosirea reșourilor și radiatoarelor electrice, precum și a instalațiilor și lămpilor electrice uzate, defecte sau improvizate. Se interzice, de asemenea, folosirea legăturilor provizorii prin introducerea conductorilor electrici fără șteker direct în priză.

Bucur Ruja



găsi parteneri pentru partida duminicală de domino. Remușcările îl făcură să alunece pe panta cidrului, care-l aruncă în brațele neurasteniei și după aceea nu mai rezistă mult.

Cît despre mine, trebuie să vă spun că dacă mi s-ar cere părerea despre înțimplarea aceasta cu prințesa, n-aș șovăi să declar că s-a procedat foarte onorabil pentru San Sebastián și că nu-mi pare rău că am cules-o, căci ar putea servi de pildă și altor orașe-stațiune; dar autenticitatea ei, cel puțin în ceea ce privește anumite amănunte, îmi inspiră ușoare bănuiele.

WENCESLAO FERNÁNDEZ FLOREZ



Închipuiți-vă că urcam scara, fără lumină, la ora două noaptea; cînd am scos cheia — și-acum mă cutremur cînd mă gîndesc —, cînd am scos cheia, mi-a căzut din mină. Au auzit-o lovindu-se de două ori de cușca liftului și apoi de lemnul unei trepte, undeva pe jos, foarte departe...

Am trecut prin destule necazuri, am citit destule romane în foileton și am văzut multe nenorociri. Dar nimic nu mi se părea așa de grav. Nu mi-am dat sea-

ma imediat de toată gravitatea întâmplării și am rămas locului de parcă aș fi fost sigur că, până la urmă, cheia o să urce singură sau o s-o aud vâitându-se. Primul meu gând a fost cum nu se poate mai stupid, dar cit se poate de firesc. Când am auzit cheia de metal ciocnindu-se în adâncul scârilor, mi-am spus:

— S-a sinucis.

Cred că gândul a fost, totuși, logic. S-a produs printr-o asociație de idei. Idei de cădere de-a lungul unei scări îi urmează aceea de moarte. Oricui i s-ar putea întâmpla să facă o asemenea asocieri, dar nimeni n-ar recunoaște-o atât de cinstit ca mine. Am însă nevoie ca dumneavoastră să luați seama la sinceritatea mea, ca să puteți crede cele pe care am să vi le povestesc.

Când mi-am venit în fire din uimire, am început să cobor treptele. Imi făcusem socoteala că o fi ajuns la primul etaj sau la parter. Am coborât cu grijă. N-aveam chibrituri și nici nu mai puteam să ies din casă fiindcă paznicul de stradă închisese ușa de la intrare după mine și plecase. Când mi s-a părut c-am ajuns la primul etaj, am început să cobor cu spatele, pipăind treaptă după treaptă. Cred că am ajuns la demisol. Atunci am început iar să urc. Cheia nu apărea. Am coborât iarăși. Degeaba. Eram asudat. Am hotărât, cum era normal, să renunț la căutări și să bat la mine la ușa până când s-o trezi careva și mi-o deschide. Dar eram dezorientat în întunericul de nepătruns și nu mai știam care era etajul meu.

— Am să merg până la intrarea principală și am să număr palieretele. Abia am coborât trei trepte că am și ajuns la ușa. Lucrul m-a mirat, căci eu credeam că eram la primul etaj sau la al doilea. Mi-am luat urcușul de la capăt, dar, când am numărat douăzeci și una de trepte, am băgat de seamă că se terminase scara și că, oriunde întindeam mâinile nu dădeam decît de pereți. Ca să ajung iar la parter a trebuit să cobor cincizeci și șase de trepte. Asta era de ajuns ca să-nfurie pe oricine, dar eu încă nu-mi pierdusem cumpătul. La o nouă tentativă, scara se transformase pe de-a-ntregul și treptele deveniseră inegale. Uneori, când încercam să pun piciorul, câte-o treaptă creștea și se înălța cite un metru, sau dispărea brusc și rămânea la același ni-



1. Curățirea, întreținerea și păstrarea lenjeriei, a îmbrăcăminții cotidiene și de sezon

Este deosebit de important ca o tinăra gospodină să cunoască modul de curățire cu forțe proprii atât a îmbrăcăminții personale, cît și a îmbrăcăminții familiei sale. În acest sens, este bine de știut că hainele și rochiile de stofă se aerisesc și se șterg zilnic cu peria, insistînd pe la cusături, unde de obicei se strînge mai mult praf și se formează scame. La intervale de două sau de trei săptămîni este necesar însă ca îmbrăcămintea să fie bine scuturată și aerisită. Atît rochiile cît și hainele se țin timp de două-trei ore la aer, se scutură bine pe fețe și pe dos, după care se întorc iarăși pe față, se perie bine și apoi se pun în dulapuri.

Hainele groase și cele din blană se întorc și se bat bine pe toate părțile cu o nuia subțire și se perie bine.

Dacă pe vestminte apare o pată, este necesar să fie cercetată natura și compoziția ei (pată de grăsime, de fructe, de bere, de rugină, de mușgai etc.), și să se stabilească originea firului țesăturii (lână, bumbac, mătase, fire sintetice), deoarece numai în felul acesta vom ști de ce avem nevoie și cum trebuie procedat pentru a o înlătura.

Recunoașterea și stabilirea țesăturilor după felul arderii și după miros se face scoțind un fir de țesătură, care se arde la flacăra unui chibrit:

- dacă țesătura este de lână sau de mătase naturală, fibrele se strâng, se carbonizează și emană un miros neplăcut de păr ars;
- dacă țesătura este din bumbac sau mătase vegetală, fibrele ard repede și cu flacăra, emanând un miros de hirtie arsă.

Notă

Nu folosiți acizi și sare de lămâie la scoaterea petelor de pe țesăturile de lână și de mătase.

Nu folosiți benzină sau neofalină la spălarea de murdărie sau la scoaterea petelor de pe țesăturile din fire sintetice. Riscăți să le deteriorați ireparabil.

Înainte de a se trece la scoaterea unei pete trebuie să o curățați bine de praf cu ajutorul unei perii, apoi să udați cu apă zona din jurul petei pentru a împiedica răspândirea acesteia. Se recomandă ca peste petele proaspete de grăsime să trecem cu un fier de călcat nu prea încins, nu înainte însă de a pune două-trei rînduri de sugativă pe partea de dedesubt a petei și pe partea de deasupra. În felul acesta, cea mai mare parte a grăsimii va fi absorbită de sugativă. Numai după aceea se procedează la curățirea definitivă a locului pătat cu solvenții indicați.

Ca regulă generală, petele se scot întotdeauna pornind de la margine spre centru, pentru a evita formarea unui cerc pe obiect.

Dacă pata nu iese complet, se recomandă să se repete operațiunea de două-trei ori, alternînd-o cu spălarea obiectului. Nu se recomandă să se aplice la început și deodată soluțiile de substanțe chimice cele mai tari. Este prefe-



vel cu aceea anterioară, formînd un mic repaos al scărilor. Și așa, și așa, oricum scoteam niște bocănituri care răsunau ca niște salve de artilerie, iar eu mă opream cu inima cît un purice.

Pierdusem socoteala exactă a treptelor, dar mi-am dat seama că urcasem vreo douăsprezece etaje. M-am așezat să mă odihnesc și am mai urcat alte cincisprezece etaje. Trebuie să mă fi aflat la o înălțime considerabilă deasupra acoperșurilor Madridului. Atunci am încercat să gîndesc la rece.

— Casa mea nu are atîtea etaje, deci nu sînt la mine acasă.

Evident, greșisem adresa. Nici nu era prea greu, dat fiind că starea mea de spirit sau șubrezenia nervilor mei, sau cum îți mai vrea să-i spunei, mă face deseori să fiu foarte distrat. Greșisem, era limpede. Dar trebuia să aflu unde eram.

— Ia să vedem. Ce clădire din Madrid are douăzeci și cinci de etaje? Douăzeci și cinci de etaje... douăzeci și cinci de etaje...

Ochii mi se holbară de spaimă, inima îmi bătu în piept cu putere și-mi frîngeam neliniștit mîinile la răspunsul acesta îngrozitor:

— Nici-una!

Niciuna. Eram sigur. În tot Madridul nu găseai nici-o clădire cu douăzeci și cinci de etaje... Înțelegeți...? Vă dați seama ce înseamnă asta?... Atunci, dacă la Madrid nu există nici-o casă cu douăzeci și cinci de etaje... nu eram la Madrid!

Eram atât de emoționat încât a trebuit să mă așez... Sudoare rece.

— Fii calm, fii calm — mă îndemnam singur — ... Caută să-ți aduci aminte... Ce-ai făcut? În ce tren te-ai urcat?

— Nici azi, nici ieri, nici toată luna asta și nici tot anul care a trecut nu m-am urcat în nici-un tren — îmi spuneam eu.

În mintea mea se limpezi ideea unui zgîrie-nori și asta-mi dădu de bănuît.

— Mă aflu la New York — suspinai eu. Nu știu cum, dar mă aflu la New York. Sint pierdut. Așezat pe o treaptă, mi-am lăsat capul în palme, cufundat într-o sumbră meditație. Viața mea era distrusă pentru totdeauna. Nu știam englezește și avea să-mi fie foarte greu, aproape imposibil, să mă descurc în țara asta, să-mi dobândesc un statut decent. Și chiar dacă m-aș putea întoarce la Madrid, cu ce m-aș alege, din moment ce eram, după cum se și vedea, un om cu totul dezrădăcinat și umblam dintr-un colț într-altul al lumii fără ca măcar să-mi dau seama de asta, sau, cel puțin să mă gîndesc la consecințele purtării mele? Chiar aflîndu-mă zilnic la Madrid, aveam să dispar iarăși ca să ajung la etajul al cincisprezecelea al unei case din Picadilly Street sau în beciul vreunei clădiri din Calcutta, sau — și mai rău chiar — într-o pădure virgină din Africa ecuatorială. Nu, viața mea era distrusă pentru totdeauna. În atîta tăcere, hăul enorm al scării în care mă pierdusem, părea să capete viață. Se auzeau sunete ciudate: suspine adînci, pași ușori și tictacul înăbușit al unui ceas. Nimic nu are atîta rezonanță misterioasă ca o scară pe întuneric la ora trei noaptea. Dacă nu mă credeți, apropiați-vă într-o noapte oarecare urechea de vizorul ușii și ascultați o clipă. Fantomele obișnuite, care sperie copiii, trec ușor pe scară; dar mai sînt și fantelele celelalte, posace, din coșmaruri, care urcă treptele gîfîind astmatic, plîngîndu-se pe întuneric, mai palide decît orice alte fantome, fiindcă lucrează întotdeauna numai în schimbul de noapte. Vin sau pleacă și

rabil să se scoată petele cu soluții slabe, în cîteva reprize.

Este, de asemenea, recomandabil să se procedeze cu precauție la scoaterea petelor de pe materialele colorate. Ar fi bine ca în prealabil să se încerce acțiunea substanțelor chimice pe o bucată de material, pentru a ne convinge că sînt inofensive.

În vederea scoaterii petelor de pe țesături se poate confecționa un suport pentru scos petele (asemănător cu suportul pentru călcat rufe), sub care trebuie așezat și fixat un strat format din două-trei rînduri de sugative sau hirtie de filtru ori pînză albă, necesare absorbției prisosului de substanțe întrebuințate.

Dacă obiectul este căptușit, se desface căptușeala, iar suportul cu manșonul de sugativă sau hirtie de filtru sau pînză albă se introduce între căptușeală și material.

Nu există soluții universal valabile pentru scos petele. Vom stărui, de aceea, doar asupra unor procedee menite a le îndepărta.

Apă de scos pete de grăsimi și ulei

Dizolvați într-o sticlă cu 250 ml apă patru linguri cu sare de bucătărie și patru linguri amoniac. Scuturați pînă se dizolvă sarea. Prin frecare cu o flanelă înmuiată în soluția amintită se scot petele de grăsimi și de ulei din materialele albe.

Pentru materialele colorate se întrebuințează o soluție diluată (subțiată), adică tot 250 ml apă, trei linguri de sare de bucătărie și trei linguri de amoniac. Cu această soluție se freacă pe dos. Această apă scoate petele de gudron sau rășină. Dar acestea trebuie muiate întîi în unt topit.

Petele de grăsimi de pe țesături se pot scoate:

a) prin frecarea locului pătat cu o perie de dinți sau cu o cîrpă înmuiată într-o soluție de săpun ori într-o soluție caldă de detergent. Locul pătat se clătește cu apă curată, se usucă și se calcă. Dacă petele nu au dispărut complet, trebuie aplicate alte soluții mai eficace;

b) prin frecare cu pasta „Rip” sau cu spray „Rip”;

- c) prin frecare cu o bucată de vată înmuiată în neofalină, eter, amoniac, alcool etilic de 95°C. Sticla cu solventul respectiv se introduce într-un vas cu apă fierbinte pînă ce se încălzește;
- d) prin frecare cu o cîrpă înmuiată în soluție formată din 400 ml apă fierbinte în care se dizolvă 40 grame de săpun de ras, iar după răcire se adaugă 50 ml amoniac și se păstrează într-o sticlă de o jumătate de litru bine închisă. După dispariția petelor se șterge locul cu o cîrpă udă, apoi se tampo-nează cu o cîrpă uscată, iar în final se cal-că cu o cîrpă uscată;
- e) prin frecare cu o cîrpă înmuiată într-o so-luție formată din 100 ml amoniac și 300 ml apă;
- f) prin frecare cu o cîrpă înmuiată în soluție formată din 250 ml alcool etilic de 95%, 75 ml amoniac și 15 ml neofalină, care se păstrează într-o sticlă de 1/2 litru închisă etanș.

Marginile grase ale gulerelor de cămăși sau bluze pot fi înlăturate cu un șampon care di-zolvă mai bine corpurile grase decît deter-genții.

Grăsimea de pe gulerul hainei poate fi evi-tată dacă frecăm periodic gulerul cu un car-tof crud tăiat în două și apoi îl ștergem cu o cîrpă umedă și cu una uscată.

Petele proaspete de orice fel de pe rufele din țesătură albă de bumbac dispar dacă se ține rufa deasupra unui vas cu aburi dintr-o soluție formată din o lingură de amoniac și un litru de apă.

Petele de albumină se pot scoate repede dacă le frecăm ușor cu o soluție formată din 10 ml amoniac și 90 ml apă.

Petele de apă de ploaie de pe țesăturile de lînă colorată dispar dacă le frecăm cu o cîrpă umezită în apa rece după care se calcă cu o cîrpă udă.

Petele de bere se freacă cu o cîrpă imbi-bată într-o soluție formată din 50% spirt de-naturat și 50% votcă, după care se limpezesc în apă rece. Ele dispar și cu ajutorul unei so-luții formate din 200 grame apă fierbinte, în care se dizolvă 10 grame săpun de ras, iar

se împart pe la toate etajele. Șușotesc, tu-șesc, își tirăsc picioarele...

Nici unul dintre toate lucrurile aces-tea nu e prea plăcut pentru un om care și-a pierdut cheia pe o scară necunoscută. M-am întors la treburile mele și am în-a-intat pe o suprafață netedă și mare. Am dat cu mîinile de un grilaj. Am găsit un zăvor... Am căutat să ghicesc unde mă aflu. Dar atunci am auzit niște pași apăsăți pe undeva, pe jos. Se apropiau... Erau foarte aproape cînd am strigat:

— Cine e?

Noul venit s-a oprit. Un glas care părea să iasă din tălpile pantofilor mei a întrebat tremurat:

— E cineva pe-aici?

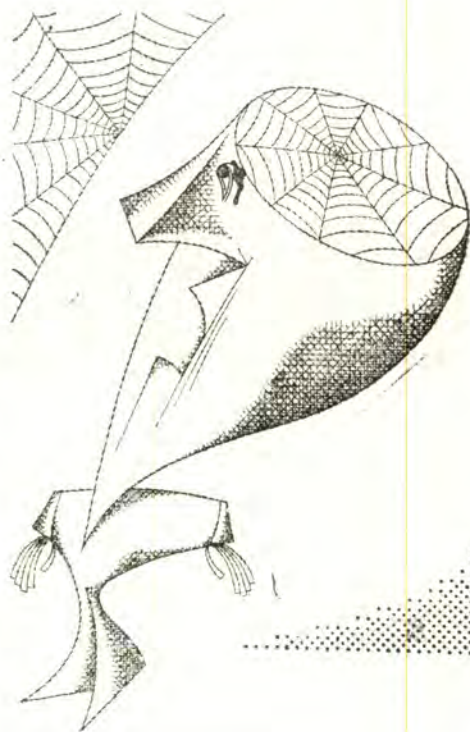
— Dar pe-acolo? — am insistat eu cu curaj.

Tăcere. Vocea:

— Ce faceți?

— M-am rătăcit.

— Hm! — un glas în negură.



Apoi am auzit un anumit zgomot metalic repetat de mai multe ori și niște înjurături la adresa brichetelor inutile.

— Mă rog, unde sînteți?

— Cred că sînt la intrarea unei vile la munte, înconjurată cu un gard de fier forjat. Dar nu știu în ce parte sînt, înăuntru sau afară. Am dat de zăvor, dar n-am curaj să-l deschid.

— O fi cabina liftului.

Am tăcut pentru o clipă apoi am spus:

— Nu, căci stau cu picioarele pe o pajiște și chiar acum smulg niște smocuri de iarbă uscată.

— Cred — a mîrîit necunoscutul — că ferenițiți ștergătorul de picioare al doamnei González. Nu vă supărați că vă-ntreb, vă place coniacul?

— Nu beau niciodată.

— Atunci, sînteți hoț? Puteți să vorbiți pe sleau.

— Nu, nu sînt hoț. Vă asigur... puteți să urcați liniștit.

— La dracu'! — mîrîia el.

Am auzit niște scîrțituri ușoare și am înțeles că și el cobora din nou, pe vîrfuri. Pe urmă se pare că l-a-mboldit frica, fiindcă a coborît cu pași mari, sărind peste trepte...

Atunci m-am așezat lîngă grilaj și am așteptat sosirea zorilor.

ENRIQUE JARDIEL PONCELA

FERUGINOSA DEL CAMPO

PROGRAMUL

SERBARILOR ȘI AL PETRECERILOR CARE VOR AVEA LOC ÎN ZILELE DE 22, 23 ȘI 24 APRILIE ÎN CINSTEA HRAMULUI SFÎNTULUI PATRICIU, PATRONUL LOCALITĂȚII.

ÎN ZIUA DE 22

La șase dimineața, dacă e soare, și la șapte, dacă e înnoțat, DEȘTEPTAREA GENERALĂ, cu fanfara din localitate, care va străbate străzile și va strînge pietrele ca să nu se impiedice lumea.

Notă. Copiii sînt rugați să nu sugă lămîi la trecerea fanfarei.

după răcire se adaugă 5 ml amoniac. Alte metode constau în frecarea cu o bucată de flanelă, cu un burete înmuiat într-o soluție formată din 50% alcool și 50% apă ori prin frecare cu o cîrpă înmuiată în apă sărată.

Petele de cafea, ceai, singe și iarbă se scot ușor de pe țesăturile de în, bumbac, cîneapă, dacă le frecăm cu apă oxigenată. Apa oxigenată are efecte mai bune dacă este utilizată în combinație cu apă rece.

Atenție!

Apa oxigenată are și aspecte neplăcute: astfel, ea înnegrește argintăria, îngălbeneste lina, mătasea și țesăturile din fire și fibre sintetice.

Petele de cacao, cafea și ciocolată de pe țesături se scot:

- prin spălare cu apă caldă, la care se adaugă detergentul indicat pentru materialul respectiv, precum și 20 ml amoniac;

- prin frecare cu glicerină încălzită, urmînd ca, după 10—15 minute, să fie spălate cu apă caldă cu detergent;

- prin tamponări repetate cu benzină sau neofalină, apoi cu amoniac, după care se spală bine cu apă caldă, iar în final se limpezesc cu apă rece amestecată cu puțin oțet (de 9°);

- prin tamponare cu o soluție alcătuită din 87% apă caldă, 3% apă oxigenată și 10% glicerină, după care se spală în apă caldă combinată cu detergentul potrivit țesăturii.

Petele de ciocolată de pe haine se scot prin frecare cu apă foarte sărată.

Petele de zahăr se spală cu apă curată.

Petele de oțet se scot prin atingerea lor cu o pensulă înmuiată în apă amestecată cu amoniac.

Petele de ceai de pe țesături se scot prin frecare cu o soluție formată din 200 ml apă caldă, în care s-au dizolvat 2—3 grame de acid oxalic, după care se spală bine cu apă caldă; sau se înmoaie într-o soluție de hipermanganat de potasiu și apă fierbinte.

Petele de ceară de albine se scot de pe țesături de orice fel prin punerea petei între două sugative, care apoi se calcă cu un fier de călcat puțin încălzit. Sugativele se schimbă

mereu, pînă cînd dispar complet petele. Apoi, locul se va șterge cu alcool sau cu neofalină. Dacă pata este formată dintr-un strat gros, se va îndepărta mai întîi acest strat cu ajutorul unui briceag sau al unui cuțit.

Petele de slănină se scot prin înmuiere cu acetonă, după care se calcă și se freacă cu spirt denaturat.

Petele de cerneală de pe țesături se pot scoate repede, folosind una dintre metodele pe care le redăm mai jos:

- prin frecare cu pasta „Rip“;
- prin înmuiere în zeamă de lămîie caldă sau în zeamă de pătlăgele roșii caldă;
- prin înmuiere într-o soluție formată dintr-o linguriță de sare de lămîie și 200 de ml apă caldută;
- prin tamponare cu alcool, soluție „Pic“ sau apă oxigenată;
- prin frecare cu o soluție formată din 200 ml apă, în care s-a dizolvat o linguriță de bicarbonat de sodiu, la care se adaugă și o linguriță de amoniac;
- prin înmuierea petei de cerneală în apă rece, după care se freacă locul respectiv cu o cirpă pe care am înmuiat-o fie în amoniac, fie în terebentină.

Petele de cerneală de pe țesături sau de pe îmbrăcăminte se pot curăța ușor dacă în prealabil le vom ține cîteva minute în lapte fierbinte, sau dacă vom turna peste petele respective cîteva picături de lapte fierbinte.

Cît privește petele de cerneală roșie, aceste pot dispărea în răstimp de 24 de ore, dacă întindem puțin muștar deasupra petelor, iar a doua zi spălăm locul respectiv.

Pentru țesăturile din fibre și din fire sintetice (excepție făcînd mătasea acetată), petele de cerneală se scot prin umezire cu o soluție formată din 60 ml apă și 30 ml oțet de 9°, și stoarceri repetate.

După folosirea soluțiilor amintite, țesăturile se vor spăla cu multă apă.

Petele de creion chimic de pe pinzeturi sau stofele de lînă și pambac se curăță perfect dacă introducem porțiunea de țesătură pătată în spirt denaturat.



La unsprezece — **LITURGHIE SOLEMNA**, cu predică la biserică și cu multe bătăi de clopote.

La unu — Trebuie să se apuce să mănînce tot creștinul care încă nu a făcut-o.

La șapte — **MARE BAL** la Casino, lucru pentru care au fost spălate cu leșie toate băncile și s-au frecat podelele cu șomolage plătite din buzunarul lor de către domnii consilieri comunali.

La unsprezece — **STINGEREA** executată la trompetă de către cumnatul doamnei Alfonsa, olăreasa.

IN ZIUA DE 23

DEȘTEPTAREA ca de obicei.

La zece — **FESTIVAL** în piață. Primarul va cînta tangouri argentinene, acompaniat de toată primăria în plen, și-i va aresta pe aceia care vor mai arunca ghivece de pe acoperișul depozitului morii, cum s-a întîmplat acum doi ani, de-a murit trei vaci care se încăpăținaseră să rămînă la serbare.

La patru — **PROCESIUNE SOLEMNA** în cinstea **SFÎNTULUI PROTECTOR** al așezării.

La șapte — **NOVENA** la biserică și cu cîntările cuvenite. Dacă e îngheșuală, lumea e rugată să rabde, căci dacă se ceartă, pe urmă iese cu gîlceavă și se strică toată sărbătoarea.

La zece — **CINEMATOGRAF** în aer liber. Se vor da filme frumoase și se vor rula încetîșor pentru ca nimeni să nu

plardă nici un amănunt. (Anul acesta n-o să se mai dea filmul înapoi; cine n-a văzut tot, să-l întrebe pe cel de-alături de el.)

La douăsprezece — **MARE BAL DE SOCIETATE** în curtea farmaciei. (Publicul este rugat să nu arunce cu băști în fântina farmaciei, că pe urmă medicamentele au gust de câptușeală.)

IN ZIUA DE 24

La nouă — **CURSA DE ALERGARE ÎN SACI** în arie la Hermengildo. Cei care s-au îmbătat cu o seară înainte nu vor avea dreptul la nici un fel de premiu.

La două — **MARE SPECTACOL DE TEATRU**, se va juca o comedie foarte frumoasă a lui don Antolin Suárez, din Carrasco. Acesta se va afla în sală ca să-i pleznească pe cei care vor arunca pe scenă cu scaune sau îi vor insulta pe actori. Singurul care are dreptul să-i insulte, dacă actorii o vor merita, va fi gramarul.

La opt — **CORRIDĂ NOCTURNĂ** dacă n-au fost răniți în timpul spectacolului de teatru. Taurii vor purta felinare în vârful coarnelor ca să nu fie confundați cu lumea.

— La douăsprezece — **CIRPIREA HAINELOR**.

La douăsprezece și jumătate — **ÎNGRIJIREA CELOR RĂNIȚI** în timpul corridei. Cei care vor aduce vată și tifon, vor avea dreptul să-și zugrăvească de două ori pe an fațada casei. Cei care vor aduce iod, sînt rugați să-l aducă în sticlute. În cești nu se mai primește, că mereu are ceva urme de ciocolată în el.

La unu — **MARE BAL MARE** în piață. Jocuri de artificii și o **GHIRLANDA FINALĂ DE PETARDE**, din care vor putea să ia cartușe acasă, goale, toți cei care sînt la zi cu impozitul.

Comitetul de organizare

Ismael Cacharra — Melecio Pipos —
Román Pachato¹

¹ În spaniolă numele de familie înseamnă aproximativ: *cacharra* — fleșculeț plin de ifose; *pipos* — pufnitură; *pachato* — picioare-scurte.

Traduceri de Sergiu Nicolae

Petele de pix se curăță cu acetonă, cu spirt medicinal sau cu alcool de 90°.

Atenție însă! acești solvenți nu se utilizează pe materiale din fibre sintetice.

Petele de pix de pe țesăturile de nylon se curăță prin spălare în apă rece.

Petele de cremă de ghețe de pe țesături se curăță cu benzină, apoi cu amoniac 10% și, în final, cu spirt denaturat.

Petele de dulceață, compot și suc de fructe de pe haine și stoffe se scot prin frecare cu un burete înmuiat în apă distilată. Se mai scot și cu apă fierbinte, iar apoi se limpezesc cu apă rece.

Petele proaspete de fructe de pe țesături se scot prin:

- umezirea locului pătat cu apă și cu detergentul potrivit, după care se expune țesătura la soare (apa trebuie să fie caldă);
- umezirea locului pătat cu apă și frecarea lui cu sare;
- înmuiere în lapte fierbinte timp de câteva minute, după care se spală cu apă caldă;
- umezirea porțiunii pătate cu apă caldă, frecarea acesteia cu praf de borax, pînă cînd se formează o pastă; după aceea se spală cu apă rece;
- frecarea petelor cu o soluție formată din 10 ml amoniac și 90 ml apă, sau cu o soluție formată din 50% spirt alb și 50% glicerină, sau 50% amoniac și 50% apă;
- prin frecarea porțiunii pătate cu amoniac încălzit (se pune sticla într-un vas cu apă caldă).

Petele mai vechi se pot scoate cu ajutorul unei soluții alcătuită din 2 grame acid citric sau 2 grame acid oxalic, care se dizolvă în 200 ml apă, iar apoi se spală în apă caldă. Dacă totuși mai rămîn pete pe țesături albe, atunci se utilizează o soluție formată din 200 ml apă fierbinte, în care s-a dizolvat 30 ml apă oxigenată și o linguriță de amoniac, după care se spală cu apă.

Petele de funingine se umezesc cu terebentină curată, apoi se freacă cu o cârpă și după aceea cu peria înmuiată într-o soluție concentrată de apă cu săpun, iar în final se spală în mod obișnuit. Pentru scosul petelor de

pe obiectele foarte murdare cu funingine se folosește o soluție de terebentină cu gălbenuș crud de ouă. Amestecul se încălzește puțin și după aceea începe frecarea petei (petelor), iar, după dispariția ei, țesătura se spală cu apă caldă cu săpun sau cu detergentul potrivit.

Petele de iarbă proaspete de pe țesături se scot cu o soluție formată din apă fierbinte sărată, cu detergent, la care adăugăm puțin amoniac. Petele mai vechi de iarbă dispar dacă le vom freca cu apă oxigenată sau cu alcool (se poate folosi și spirtul denaturat) sau dacă le frecăm cu o soluție caldă de săpun, în care adăugăm puțin amoniac.

Petele de înghețată de pe țesături dispar repede, dacă le frecăm cu alcool de 95%, după care ștergem locul cu o cârpă umedă și apoi cu una uscată.

Petele de tinctură de iod de pe țesături se pot curăți în mai multe feluri, și anume:

- prin umezire cu apă rece și frecarea cu amidon, după care locul respectiv se spală cu apă cu săpun sau cu apă și detergentul potrivit;
- prin înmuierea petelor în alcool sau în spirt denaturat, pînă cînd dispar, ștergîndu-se cu o cârpă umedă și cu una uscată;
- se ține locul pătat în lapte dulce (rece) pînă cînd acestea dispar;
- prin tamponarea petei respective cu clo-roform, după care locul respectiv se spală în mod obișnuit.

Petele de lapte de pe țesături dispar dacă aplicăm imediat o sugativă deasupra lor, pentru ca aceasta să absoarbă laptele; apoi se calcă locul pătat cu fierul încălzit și schimbăm mereu sugativa pînă la dispariția petei. După aceea, se freacă locul pătat cu puțină benzină sau cu neofalină, după care se limpezește cu apă caldă.

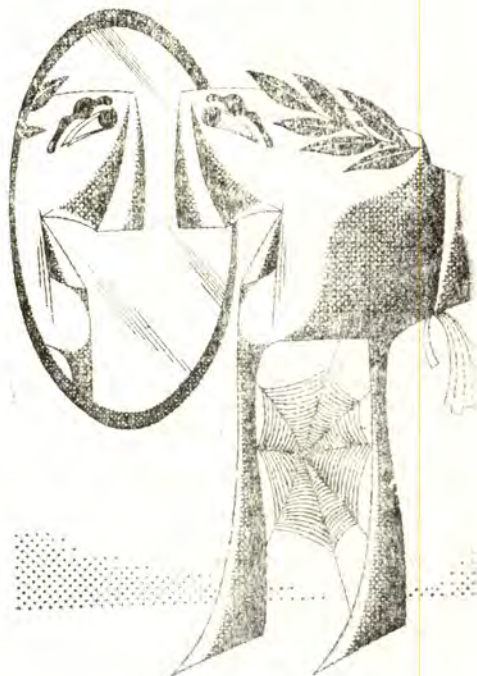
Petele de mușgeai de pe țesături se scot în mai multe feluri:

- prin frecarea locului pătat cu o soluție alcătuită din 50% amoniac și 50% apă;
- prin frecare cu o soluție alcătuită din 20 ml amoniac și 100 ml apă;

7 poeme

TRECE PE STRADĂ

Omul cu gîtul strîmb
trece pe stradă c-un veșnic suris.
Îl plouă din plin pe-o ureche.
Cealaltă îi stă ascunsă-n fular.
Cu umărul par-ar împinge
invizibile porți,
un grilaj ruginit,
un zid al misterelor.
Parc-ar purta uneori, lipită de cap,
o urnă fragilă,
un horoscop cu destinele omului,
o candelă cu ulei,
sau luna subțire
ca un disc fluorescent.
Un ochi transmite celui alt vederea
acum focalizată într-o sondă
de cercetat abisul părții stingi.



Întors înlăuntru,
ride numai în sine
fără să ne spună de ce.
Nouă ne-aruncă, ins cumsecade,
doar un neutru suris.

PARADA IERNII

Sub alba membrană de nea
zac arăturile țepene.
Trei iepuri se dau peste cap,
Nouă plopî devin fluieri galbene
pe șesul cumințe, ca un somn mineral.
Zări singerii se deschid
la auzul cuvintelor dintr-un alt timp
cînd mă-ncălzeam la un foc palid
și-adăposteam cartofii-n pămînt
întro-o groapă adîncă
astupîndu-i cu pleavă
și glugi de coceni.
Tara-ra-ra! Patine de lemn peste
lacu-nghețat.

O mină în semn de salut
către copacul cel singur pe deal
făcînd temenele ciorilor vinete.
Cîmpuri deșarte se-ascund în amurg —
Și nu mai distingi decît o slabă lumină
pulsînd prin geamul de la canton.
Suficient de puțină — îmi vine să spun —
ca să pot vedea hăul
și steaua ce se desprinde de sus
ca o vulpe rănită,
făcută ghem în declin.

NE-NTOARCEM

Ne-ntoarcem în iarnă
de pe unde-am umblat
cu semințele toamnei pe tălpi,
c-o răsufare mai grea,
c-un zîmbet sustras fericitului spin
stîns în amurg ling-o apă.
Încet, încet,
pielea se-ngroașă,
palma devine mai aspră
pe uneltele frigului.
Coboară anul în suflet
făcîndu-ne iarăși să-i numărăm
pe cei ce vor fi,
e drept, fără-o grabă prea mare,
fără iluzia
că vameșul porții, căruntul,
ne-acordă scutirea de plată.
Sub bolți de zăpezi înghețate
se cîntă „Missa sollemnis”
pentru mieii plăpînzii
născuți lingă recile staule.
Copiii-nfloresc și se bucură
sub pomii de plastic ai veacului.

- prin spălarea în apă fierbinte cu săpun și sodă sau prin folosirea detergentului adecvat țesăturii;
- prin frecare cu o soluție formată din 200 ml apă caldă, în care am dizolvat o linguriță de apă oxigenată și o linguriță de amoniac;
- prin umezirea locului pătat cu apă, după care acesta se freacă cu sare de lămîie, uscîndu-se apoi la soare;
- prin frecare cu zeamă de ceapă pînă la dispariția petei, după care obiectul se spală cu apă fierbinte.

Petele de muște de pe țesături se scot prin mai multe procedee, după cum urmează:

- prin frecarea locului pătat cu oțet de 9%;
- prin frecare cu esență de terebentină sau cu alcool;
- prin frecare cu o soluție compusă din 100 ml apă, în care se dizolvă 10 ml amoniac, după care se spală cu apă rece;
- prin frecare cu sifon (apă gazoasă);
- prin înmuierea într-o soluție concentrată de săpun, la care s-a adăugat și puțină benzină pură, după care amestecul se agită bine; apoi, cu o perie înmuiată în soluția amintită, se curăță petele, pînă la dispariția lor completă.

Petele de nicotină de pe țesături se scot prin frecare cu spirt denaturat sau cu o soluție formată din 50% spirt denaturat și 50% apă oxigenată.

Petele de noroi de pe țesături vor fi lăsate să se usuce. Apoi se perie cu peria uscată, după care locul pătat se freacă cu ajutorul unei cirpe îmbibată într-o soluție compusă din 50% oțet și 50% apă.

Petele de noroi de pe îmbrăcămîntea de cauciuc se curăță prin spălare cu apă amestecată cu puțin oțet.

Petele de ouă de pe țesături se scot frecîndu-le cu o soluție formată din 80 ml glicerină și 20 ml amoniac, apoi cu benzină, iar după ce locul s-a uscat, se spală cu o soluție caldă de săpun.

Petele de ou se curăță de pe fețele de mese și șervețele prin spălare mai întîi cu apă rece

și apoi cu apă caldă. Procedind invers, pata nu mai iese.

Petele de albuș de ouă sau petele de lapte se scot de pe țesăturile albe prin tamponarea locului respectiv cu apă caldă, apoi prin frecare ușoară tot cu apă caldă în care am pus și câteva picături de apă oxigenată.

La țesăturile de culoare închisă se va folosi amoniac, atît la tamponat, cît și la frecat.

Petele de păcură de pe țesături se scot ușor prin frecare cu gălbenuș de ou crud, apoi prin spălare cu apă caldă.

Petele de gudron se scot răzuind mai întîi locul pătat și punindu-l în lapte fierbinte, timp de o oră.

Petele de pește, conserve și sosuri se scot:

- prin spălare cu o soluție caldă de săpun, după care se clătesc cu apă caldă;
- prin umezirea petelor cu glicerină caldă, urmînd ca după 15—20 de minute obiectul respectiv să fie clătit în apă caldă;
- prin frecarea locului pătat cu o soluție alcătuită din 200 ml apă în care dizolvăm 20 ml glicerină și 10 ml amoniac; după îndepărtarea petei, locul se spală cu apă caldă, după care se pune la uscat;
- la petele mai vechi se va folosi o soluție concentrată alcătuită din 50 ml glicerină și 50 ml apă, la care se adaugă 5 ml amoniac; se recomandă încercarea compoziției pe o bucățică de material, pentru a ne convinge că această soluție nu decolorează.

Petele de rugină de pe țesături se scot:

- prin frecare cu antirugin;
- prin frecare cu o cîrpă îmbibată în apă sărată, după care țesătura respectivă se limpezește cu apă rece și se calcă încă umedă;
- prin înmuierea părții pătate în zeamă de lămiile fierbinte;
- prin înmuierea părții pătate în zeamă de pătlăgele roșii (încălzirea sucului de pătlăgele roșii se face într-o lingură); după câteva minute pata dispăre total, după care locul se spală cu apă;
- prin frecare cu o soluție alcătuită din 200 ml apă fierbinte, în care s-au dizolvat



DIURNĂ

Viața pe roți, în marile centre
Se duce furindu-ne timpul...
Din nou, o altă zi, o altă rotație.
Soarele răsare la 7,30 dimineața.

Mă-mbrac cu gesturi încete —
Cineva s-a oprit tocmai sub geam.
Mașina Transcomului descarcă marfă la
shop —
Paradigmă uzată, o pasăre albă se-așază
pe sîrmă.

Vocea crainicului dă sfaturi la radio.
Rulați cu prudență, aprindeți farul de
ceață.

Cerbii se cațără pe stînci în Bucegi
Și fire uscate le-atîrnă din barbă.

Din părul meu înc-un fir s-a mai dus
Și astăzi, cum se va duce și miine —
Scinteia troleului are pocnetul scurt.
În apartamentul de jos, un ciine de rasă,
un ciine.

Cobor cu prudență, trăgîndu-mi mînușile,
Cu gîndul la ciclul diurn al rotitului —
Mă pierd în mulțime, aștept vehicolul
galben
Să intru ca Iona în pîntecul chitului.

INTIMPLĂRI

- O floare de colț presată-ntr-o carte.
— Veniți de departe, fraților?
— De departe.
De la Turnul Verde și de la Selba
venim.
Sintem călători de pe cînd ne știm.
— Cum sînt ploile, cum sînt stîncile
primăvara?
— Pămîntii dimineața și galbene seara.
— Vă știu oameni de treabă
și de-aceea vă-ntreb:
întîlnitu-l-ați pe pustnicul Breb?
— L-am întîlnit, de-ntîlnit, dar nu l-am
văzut
căci tocmai era de-o căprioară păscut,
cornută din turma lui Moț-Impărat.
— Grea veste mi-aduceți. Și ce-ați mai
aflat?
— Afarăm că patru din cele șapte izvoare
s-au dat peste cap și-au devenit
fecioare,
iar două — atinse tot de mister —
cu aripi albastre-au sburat pe sub cer.
Ultimul — leneș din fire — ieșind de
sub foi
urs s-a făcut și s-a-ndreptat către noi.
I-am aruncat un ban de aramă
și nu ne-a mai băgat în seamă.
Apoi o luarăm încoace
ferindu-ne de bălți și de dobitoace.
— Sînt bucuroși c-ajunserăți aici.
Sedeți pe aceste lavițe mici
să gustăm cite-un păhărel de nectar.
— E seară și-am vrea să ajungem într-un
alt hotar.
Iertați-ne, am și plecat.
Drumeții s-au făcut nevăzuți și
s-a-ntunecat.
Numai odaia mirosea a stînjinei
a muguri de plop și-a lînă de miel.
Mă-ntorceam dintr-un vis, de departe,
ciupindu-mi obrazul c-o mină pe carte.

PICTURĂ NAIVA

Caii gălbui,
albaștri și negri
s-au adunat sub colina-ntomnată.
Nu poartă friie,
sunt liberi
precum strămoșii lor
ce trecură cu bine potopul.
Apucă smocuri de iarbă,
frunze roșcate din arbori;

- 20 grame sare de lămîie, după care se lim-
pește cu apă și se pune la uscat;
— prin înmuiere în apă cu oțet și tamponare
cu acid citric (10%).

Petele de ruj de pe țesături se scot:

- prin tamponarea cu alcool de 95% și apoi
cu amoniac;
— prin frecare cu benzină sau cu terebentină
caldă; pentru aceasta, se introduce sticla
într-un vas cu apă caldă.

Petele de șampanie dispar dacă le frecăm
cu alcool cald, după care le ștergem cu o cârpă
uscată (încălzirea sticlei cu alcool se face prin
introducerea ei într-un vas cu apă caldă).

Petele de sînge de pe țesături se scot prin
spălare cu apă rece, după care pe locul pătat
se aplică o soluție slabă de clor, o soluție de
amoniac sau apă oxigenată, iar în final locul
va fi bine clătit cu apă curată.

Se poate utiliza și următorul procedeu: în-
muiem locul pătat într-o soluție alcătuită din
20 grame sare de lămîie dizolvată într-un li-
tru de apă.

Notă

Nu este permis în nici un caz să se spele
în apă fierbinte țesăturile pătate de sînge, de-
oarece se îmbibă foarte puternic și va fi
foarte greu să mai fie scoase. La fel, trebuie
reținut că, înainte de spălat, rufăria cu pete
de sînge se ține cîteva ore înmuiată în apă
rece.

Petele de transpirație de la subțioară (de
pe rufe și îmbrăcăminte) se scot cu ajutorul
unei soluții compusă din o linguriță de hipo-
sulfat de sodiu și 200 ml apă. Apoi, locul cu-
rățat se spală cu apă caldută.

De pe căptușeala de mătase de la haine,
petele de transpirație pot fi scoase cu ajuto-
rul unei soluții compusă din 100 ml amoniac
și 100 ml spirt denaturat, la care se mai adau-
gă 50 ml apă oxigenată.

Petele de transpirație de pe țesăturile de
lînă se freacă mai întîi cu o perie înmuiată
în soluție de săpun, după care se spală cu
apă și după aceea se umezesc cu o soluție al-
cătuită din 200 ml apă, în care s-a dizolvat o

linguriță de acid oxalic; apoi se limpezesc cu apă caldută.

Petele de transpirație de pe țesăturile albe se pot scoate dacă le tamponăm cu o soluție alcătuită din 100 ml amoniac și 100 grame de sare, după care spălăm locul respectiv cu apă caldă, în care am adăugat și detergentul adecvat țesăturii respective.

Petele de petrol de pe țesături se pot scoate folosind o pastă formată din benzină și praf de cretă albă, care se întinde peste locul pătat și se lasă așa câteva zile. Apoi se scutură praful și se șterge bine cu o perie locul cu pricina.

Petele de acizi de pe țesături se scot cu amoniac.

Petele de urină de pe țesăturile albe se scot prin umezire cu o soluție formată din 200 ml apă și 20 ml acid citric sau cu esență de oțet.

Petele de urină de pe țesăturile colorate se scot prin umezire cu o soluție formată din 200 ml apă și 40 ml oțet, apoi se lasă să stea timp de o oră, iar după aceea se spală cu apă.

Petele de vin de pe țesături se scot prin înmuierea părții pătate în lapte dulce clocotit și degresat, apoi se freacă bine cu lapte fierbinte porțiunea respectivă, iar în final se limpezesc cu apă curată.

Altă metodă constă în umezirea cu apă a petelor de vin și frecarea lor cu zeamă de lămâie sau cu apă oxigenată.

Petele de vin se scot ușor, dacă le vom înmuia în alcool înainte de spălare.

Cind culoarea țesăturilor a fost atacată de acizii slabi din sucurile de fructe, oțet, portocală, lămâie, îmbibați pata de mai multe ori cu soluția de 10 g amoniac și 90 g apă, servindu-vă de o cârpă curată, pînă ce veți constata reînvierea culorilor.

Pentru tonurile alterate de timp sau de vreo încercare nereușită de scoaterea petei, îmbibați pata de mai multe ori cu o soluție de cloroform, servindu-vă tot de un tampon de pînză fină.

Petele de vopsea email de pe țesături se scot prin frecare cu o soluție formată din 40 ml spirt denaturat și 80 ml acetona. În ca-

o pasăre s-a așezat între urechile minzului crăcănat și zbanghiu.

Iată, vine și pictorul călare pe-un sur pintenog.

Poame de aur
din merii pitici
ii cad șuierind
din buzunarele sparte.
Stava rinchează
și-aplaudă
cu toate copitele.

RÎNDUNICA ȘI TURNUL DE APĂ

Urcați scările pînă sus în turnul de apă.

Rîndunica e tocmai acolo,
stă și v-așteaptă.

Poartă pe spate iluzia norilor.

Ciocul pătat de umezeala țărinii
e semn c-a poposit la marginea iazului



sau c-a atins din zbor
ghizdul fintinii
în căutări de miracole.
Acum e tocmai în vîrf
și-adastă pe balustrada din gol
dar cînd veți ajunge în dreptul ei
să n-o atingeți cu mina.
E pasărea sacră,
cea ocrotită de către plugari,
cea care-și face cuibul la grindă, prin
staule.

Vorbiți-i duios,
căci v-a chemat în piscul cel mai înalt al
orașului
c-a s-auziți cum suflă pe tuburi de orgă
puteri din adîncul pămîntului,
cum se dezlănțuie elementul primordial.
Iat-o atacînd aerul cu pieptul ei alb.
Aplaudați-o, împreună cu turnul de apă,
dar gîndiți-vă bine,
înainte de-a vă lansa pe urmele ei!

AUREL GURGHIANU



... Peste insulă cădea o ploaie caldută
ce se amesteca fericit cu razele încinse ale
soarelui ecuatorial. Dinspre larg izbucni
deodată sirena unui vapor...

Mîna mea dreaptă sălta pe noptieră,
în același timp decisă și ignorantă, cău-
tînd deșteptătorul pe care intenționa să-l
apeze în creștet. Așa că mai întîi mă-
tură pachetul de țigări. Ulterior răsturnă
ceașca de cafea, din care zațul începu să
se prelingă în sertarul întredeschis. În
sfîrșit, dibui deșteptătorul a cărui mani-
festare sonoră era pe terminate. Începuse
o nouă zi.

O zi obișnuită, drept pentru care nu
mi-am găsit papucii, cu toate că seara
suisem în pat direct din papuci. Pardo-
seala băii le era ostilă picioarelor des-
culțe, ceea ce, pînă la urmă, constituia
și o binefacere, obligîndu-mă să-mi ispră-

zul că mai rămîne totuși o urmă, atunci se
întrebuințează și neofalină.

Petele de vopsea cu ulei se pot scoate:

— prin umezirea locului pătat cu o soluție
formată din 50 ml terebentină și 50 ml ace-
tonă și frecarea lui cu o cîrpă înmuiată în amo-
niac;

— prin umezire și frecare cu o soluție for-
mată din 100 ml amoniac și 50 ml terebenti-
nă, care se agită bine înainte de folosire. După
dispariția petelor se șterge locul cu o cîrpă
uscată;

— prin umezirea cu terebentină; după ce
vopseaua s-a înmuiat, se curăță prin frecare
cu o soluție de bicarbonat de sodiu, iar în fi-
nal se spală bine cu apă caldă.

Petele de vopsea pe bază de ulei se scot
imediat în felul următor: se îmbibă locul pă-
tat cu esență de terebentină, apoi se șterge cu
tampon înmuiat în neofalină, pe o porțiune
mai mare, pentru a nu lăsa urme. Petele de
vopsea de ulei de pe țesături se mai pot scoate
cu neofalină, numai cînd sînt proaspete.

**Petele vechi de vopsea de ulei de pe țesă-
turi** se pot scoate, dacă folosim o soluție de
50% benzină și 50% acetonă. La început, pata
se îmbibă cu această soluție, iar după o ju-
mătate de oră se freacă locul cu o cîrpă în-
muiată în aceeași soluție.

Lenjeria îngălbenită își va recăpăta culoa-
rea inițială, dacă le vom spăla în apa în
care am dizolvat puțin borax.

Lenjeria pirlită ușor se curăță cu o bucatică
de zahăr cubic îmbibată în puțină apă.

Mucegaiul de pe lenjerie se înlătură prin
spălare cu apă amestecată cu amoniac, în pro-
porție de 1/7 amoniac și 6/7 apă.

**Pentru a evita ruperea nasturilor în ma-
șina de spălat rufe**, îi vom încheia și vom în-
toarce pe dos lenjeria respectivă înainte de
a o înmuia.

Țesăturile de lînă nu vor mai intra la spă-
lat, dacă s-a pus în apa de spălat o soluție de
30% clor.

Acest procent de soluție nu atacă firele de
lînă și nici nu influențează asupra culorii res-
pective.

Spălarea rochiilor, hainelor și stofelor de lină va fi reușită, dacă vom întrebuința apa fierbinte în care am pus zeamă de cartofi cruzi, rași și strecurați prin sită.

Fierberea rufelor albe se face la intervale periodice (deci nu la fiecare spălătură bilunară sau lunară), într-un cazan încăpător și curat, fără pete de rugină.

Rufele îmbibate bine cu detergenți, le scoatem din mașina de spălat și le punem într-un cearșaf mare și gros, așezind la fund rufecele mai groase și deasupra cele mai fine. Apoi se string marginile cearșafului și se introduce legătura cu rufe în cazan. Peste ele se toarnă apă rece și se pun detergenții întrebuințați și la spălare, apoi se adaugă imediat 2 linguri amoniac sau 3—4 linguri neofalină, după care se acoperă cu un capac și se lasă la fiert aproximativ 2 ore. Apoi rufecele se scot individual și se spală într-o soluție de apă cu detergent, după care se store și se pun la limpezire. Rufecele colorate nu se fierb.

Rufecele vor căpăta un miros plăcut, dacă vom pune o bucată de săpun de față în apa în care fierbem rufecele.

Manșetele de la cămăși și bluze se pot curăța foarte bine prin frecare cu o perie cu burete, pe care s-a pus șampon de spălat părul.

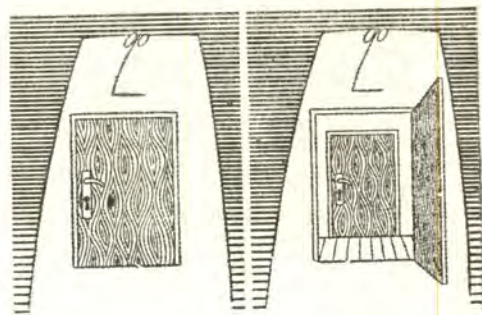
Pentru înălbire suplimentară a țesăturilor, care deși au fost spălate sau fierse, se prezintă totuși îngălbenite, folosiți produsul „Decolorant” sau pastile Perhidrol sau Perogen.

Rufecele îngălbenite se pot curăța ușor de gălbeneală și deveni alb imaculate, dacă adăugăm sare și albastreală în apa în care le clătim.

Pentru înviorarea culorilor la țesături se pune în apa de limpezit și o lingură de oțet la 3 litri apă sau o lingură de sare la 3 l de apă.

Halatele de baie, prosoapele din flotir și în general toate albiturile groase nu vor fi aspre după spălat, dacă le vom înmuia timp de o oră într-o baie de apă caldă, sărată.

Apretarea se poate face cu apretul rezistent și plăcut parfumat Delia sau cu Apretol



vesc matinala (oh! cit de matinala!) toaletă într-un timp sensibil redus în comparație cu predispozițiile mele native. La întoarcerea în dormitor, m-am împiedicat și am dat să mă prind de ficusul din colț. Renunțând în ultima clipă, m-am pocnit cu urechea de latura estică a dulapului. Desigur, mă împiedicaser de papucii potriviți cuminte la picioarele patului. Cine dracu-i pusese acolo!? Grijuliu, să n-o trezesc pe nevastă-mea, mi-am luat pantalonii de pe umerășul agățat pe ușa dulapului. Căzind, umerășul a izbit în trecere vaza de pe gheridon și mocheta îmbibată brusc mi-a înviorat tălpile încă desculțe. M-am aplecat să ridic vaza și, cu amortizoarele din spate, am dat un brinci involuntar și apăsât ușii de la dulap, care, deschizându-se ca o aripă trufașă, a pocnit lampadarul; însă nu îndeașuns de tare pentru a-l răsturna. Abia de s-a crăpat abajurul în două locuri, dar asta urma s-o constate nevastă-mea, pe lumină. Deocamdată era întuneric și nevastă-mea dormea. Drept pentru care am început să-mi caut pe pipăite rolingul gri. Deoarece avea o țesătură aparte, puteam să-l deosebesc fără nici o greutate de printre celelalte pulovere stivuite în dulap câte șase (cinci ale mele și 19 ale nevesti-mi). Nu l-am găsit decît mult mai târziu, pe cuierul din hol (și printr-un noroc, deoarece pe cuier căutam biletele de autobuz despre care știam că se află în portofelul meu păstrat de nevastă-mea în poșeta pe care, în seara precedentă, o pusese într-o pungă Texas deoarece fusese la coafor de unde s-a întors cu un lighean alb pe care-l cumpărase pe drum și nu-i ajunseseră două mîini).

Așadar, am înhățat pulovărul anchior și lila al soției, ceea ce m-a enervat când, în bucătărie, mi-am dat seama ce țin în mină. O întâmplare fericită a făcut ca exact în clipa următoare, negăsind pachetul de cafea și amintindu-mi că rămăsese în buzunarul cojocului și luându-l de acolo, să-mi dau seama că n-am la mine nici un bilet de autobuz, ceea ce, după cum spuneam, mi-a prilejuit găsirea puloverului gri, drept pentru care, în virful picioarelor, am intrat în dormitor să-l pun la loc pe cel lila cu care, oricum, n-aveam ce face. Nu mi-am schimbat hotărîrea nici când am dat cu genunchiul în ușa dulapului, rămasă deschisă, și nici când piciorul patului a încercat să mi se strecoare între degetul mic și cel de alături de la piciorul drept (încă desculț, cu toate că îmi aminteam perfect că la un moment dat mă încălțasem cit de cit cu papucii de plajă ai nevastei). Cu aceeași hotărîre de a pune la loc puloverul lila, mi-am degajat piciorul agresat doar că, dezechilibrându-mă, m-am sprijinit cu mîna stîngă de noptiera din dreapta însă, poate, prea pe margine, ceea ce a făcut-o să se răstoarne puțin. Evident, cănița cu ceai de mușetel nu s-a spart, fiind de tablă. Nu același lucru s-ar putea spune și despre scrumiera de cristal care mai avea încă lipită, în interior, o etichetă aurie, foarte cochetă. Am încercat să string cioburile dar mi s-a încurcat mina printre firele de lînă desfășurate de pe ghem și care, foarte neplăcut acest aspect, erau ude fleacăș. Am renunțat, după ce mă întepasem într-o andrea de plastic pe care cred că am și rupt-o ridicîndu-mă în picioare deoarece, cînd m-am lovit cu capul de lustră, am făcut repede un pas la dreapta și am simțit că sub talpa mea cedează ceva. Poate a fost stiloul despre care, de cu seară, mă întrebam ce naiba căuta acolo, pe noptieră. Oricum, am recuperat puloverul lila pe care-l scăpasem din mină și, uitînd să-l pun la loc, m-am întors în bucătărie. Este de la sine înțeles că fiacărui aragazului pîlpîia a moarte peste marea neagră a cafelei revărsate din ibric. Pînă și acesta alunecase puțin, lăsînd o parte din cafea să se scurgă peste capacul deschis al cuptorului unde, gri-juliu, îmi pusesem la uscat șosetele spălate de nevastă-mea în toiul nopții. Am salvat 30 de mililitri de cafea pe care

granule, ori cu spray-ul Cadran. Folosind aceste apreturi, rufele rămîn apretate la minimum două spălări.

În unele gospodării se mai utilizează încă clasică scrobeală fiartă, formată din apă și amidon. În acest caz se scrobesc la început lucrurile mici care trebuie să fie mai tari și după aceea rufe mari (fețe de pernă, fețe de masă, fețe de plapume și cearșafuri, perdele etc.).

Un alt apret folosit este apa de la fierit tăiței, orez, macaroane, strecurată printr-un tifon sau printr-o pînză subțire.

În apa de apretare (scrobeală) se adaugă și puțină albăstreală de rufe, pentru cei care doresc să aibă rufe de culoare albă-azurie.

Albăstrirea rufelor se face cu clasică albăstreală lichidă în sticle, care se dizolvă după nevoie într-un pahar cu apă caldă, din care se toarnă cîteva picături în apa cu apret (scrobeală).

Lenjeria spălată și pusă la uscat afară, în gerul iernii, nu va îngheța, dacă în ultima apă de limpezit veți pune o lingură de sare grunjoasă sau sare de masă.

Spălarea și călcarea catifelei de mătase reprezintă o excepție. Practic nu se spală și nici nu se calcă, ci se aburește.

Catifeaua de mătase se curăță întîi de praf, apoi se ține întinsă cu fața în jos timp de 10—15 minute deasupra vaporilor de apă și amoniac (1 litru apă și 200 ml amoniac). Astfel refrișată se lasă puțin să se usuce, după care se perie în sensul firelor cu o perie moale.

Spălarea eșarfelor fine din voal sau mătase se face cu detergent lichid în apă caldută prin presare; sau se mai poate spăla în spuma a două albușuri de ou. În ambele cazuri, după spălarea lor, se limpezesc în apă rece, apoi se pun la uscat.

Perdelele din materiale plastice se vor menține albe dacă le punem la muiat în apă cu sare, după aceea vor fi spălate cu detergent.

Scoaterea lustrului și a petelor lustruite de pe rochiile și fustele purtate timp îndelungat, precum și de pe hainele bărbătești cu luciu la

guler, mineci și pantaloni, se poate realiza prin mai multe metode:

- prin frecare cu o bucată de stofă de lână înmuiată în alcool sau în oțet;
- prin frecare cu un burete înmuiat în oțet amestecat cu apă sărată;
- prin periere cu o soluție de 100 ml amoniac și 300 ml apă;
- prin acoperirea cu o cîrpă înmuiată într-o soluție formată din 200 ml oțet și 200 ml apă, peste care se trece cu mașina de călcat bine încălzită;
- prin frecare cu o cîrpă de lână înmuiată în benzină sau amoniac. Apoi se tamponează cu sugativă pentru absorbirea prisosului de lichid. Dacă se mai observă totuși urme de pete, atunci se freacă locul cu o soluție formată din o linguriță amoniac și 100 ml apă.

Petele de lustru de pe stofele și hainele de culoare închisă se pot curăți prin frecare cu esență concentrată de ceai cu apă rămasă de la fiertul spanacului cu zeamă de tutun (decoct de tutun), cu apă în care s-a pus și puțină piatră acră, sau cu un tampon înmuiat în cafea tare.

Lustrul de pe stofele de lână și mătase de culoare neagră dispare prin frecare cu o cîrpă înmuiată în cafea neagră neindulcită. Odată cu lustrul se șterg și petele de praf.

Petele de grăsime de pe haine se curăță ușor dacă le acoperim cu o bucată de sugativă curată, peste care se trece cu fierul de călcat ușor încălzit. Operațiunea se repetă pînă cînd dispare pata, însă de fiecare dată se folosește o sugativă curată.

Petele de unsoare de pe haine se scot bine dacă le frecăm cu o pastă formată din sare și benzină.

Hainele de culoare închisă sau neagră, pătate sau decolorate își vor recăpăta culoarea de la început, dacă vor fi șterse periodic cu o cîrpă înmuiată în spirt denaturat.

Curățirea și călcarea îmbrăcăminții din stofă și din mătase naturală și vegetală se

i-am băut „à la Tăutu“ spre a mai avea timp și să clătesc ceașca. Mi se pare absolut normal că, eu neținînd ferm de toartă, jetul de apă caldă izbucnit din teavă a trînit ceașca printre paharele din chiuvetă. Toate cioburile le-am mutat din chiuvetă în punga de plastic destinată gunoierului. Numai două cioburi ajunseseră pe jos, însă și pe acestea le-am pus în pungă după ce mi le-am extras din talpă. M-am dus în baie și m-am dezinfectat cu aftershave deoarece sticla de spirt fusese luată de soacră-mea, preventiv. M-am spălat pe dinți cu bicarbonat, acesta fiind cel mai indicat pentru îndepărtarea straturii de lanolină „Diafan“ pe care mi-l întinsesem peste dinți deoarece nu observasem că altcineva, din grabă (probabil), pusese tubul cu cremă în pahar și pe cel cu pastă de dinți în dulăpiorul alb.



Brusc, mi-am amintit de puloverul lila, uitat în bucătărie, și m-am dus să-l iau și să-l pun la loc.

Așa ud cum era n-ar fi avut nici un rost. Apa care se revărsa din chiuvetă ajungea de-a dreptul pe scaunul unde lăsasem puloverul. Am dat fuga să-l întind la uscat pe balcon. Întorcându-mă, am ridicat mini-casetofonul pe care-l răsturnasem cu ușa balconului iar capacul spart l-am pus în servietă ca să am modelul la mine când voi cumpăra unul de schimb. Ceea ce mi-a amintit că trebuie să iau și bani cu mine. Am reîntreat tipul în dormitor și, de pe poliță, am luat cutia de bombone în care păstram restul din avans. La împlinire, am luat câteva bancnote iar cutia am pus-o la loc. Poate nu chiar, de vreme ce unele monede s-au rostogolit până sub pat unde le-am și lăsat pentru ca nevastă-mea, săraca, să aibă și ea o bucurie când va face curățenie. Am manevrat cu grijă clanța de la ușă, astfel încît să prindă de la prima încercare, am reușit, și m-am îndreptat spre bucătărie sugindu-mi degetul ușor zgîriat de cuiul de la clanță.

Nodul pe care l-am făcut la mijlocul șiretului de la pantoful stîng nu mi-a răpît mai mult de cîteva secunde, așa că 2—3 minute mai tîrziu eram încălțat. M-am chinuit puțin să-mi trag pantalonii peste pantofi, am izbutit, mi-am găsit rolingul gri, l-am îmbrăcat, mi-am aprins o țigară, am tușit, mi-am pus căciula, fularul și, în sfîrșit, cojocul alendelon. Mai aveam cîteva clipe și trebuia să plec dacă voiam să prind autobuzul de 6.30. Am încercat să-mi amintesc ce uitasem și am reușit: să mă bărbieresc! Am fugit în baie, m-am dat cu spumă pe față, am înlăturat spuma de pe căciulă, am scos-o pe cea de sub fular, m-am bărbierit, m-am șters cu cămașa cărămizie căci prosoapele erau la muiat, am intrat în bucătărie, am luat punga de plastic plină de gunoi menajer și am ieșit. Am lăsat punga în fața ușii, am intrat, mi-am luat servietă fără de care nu plec de acasă, am ieșit și am început să cobor în fugă scările. De la etajul doi m-am întors, am luat din fața ușii punga de plastic cu gunoi menajer și am început să cobor în fugă scările. De la etajul trei m-am întors, am intrat, am luat mătura, fărășul și o pungă de plastic în care am transferat, cu fărășul, gunoiul menajer răspîndit pe scări din pun-

poate face și acasă, folosind următoarele metode:

- se curăță îmbrăcămintea de praf pe la toate cusăturile, cu ajutorul unei perii de haine;
- se spală într-un lighean sau vâniță cu detergentul praf „Perlan“, prin presare, pînă cînd soluția rămîne curată. Apoi, obiectul se stoarce prin presare, se așază pe un umeraș și se expune la aer;
- se înmoaie și se spală prin presare cu o soluție formată dintr-un litru de neofalină și o jumătate de litru sifon, pînă ce lichidul respectiv rămîne curat. Apoi, obiectul se va stoarce prin presare și se va așeza pe un umeraș, punîndu-se la uscat într-un loc aerisit.

Notă

- a) Înainte de introducerea în apă a obiectelor de stofă se vor lua măsurile lungimii și lățimii, care se vor nota pe o hîrtie, deoarece acestea ne vor folosi în timpul călcatului, cînd trebuie să controlăm cu centimetrul aceste dimensiuni, pentru a evita abaterile sensibile de la mărimea inițială.
- b) Soluțiile în care se spală și se limpezesc țesăturile din lînă trebuie să fie la fel de calde (dar nu fierbinți), pentru a evita strîngerea și înăsprirea lor.
- c) Obiectele puse la uscat vor fi strînse cînd sînt încă umede, deoarece stofele nu se pot stropi cu apă înainte de călcare.
- d) Împrospătarea culorilor la obiectele din mătase se face adăugînd o linguriță de oțet la 2—3 litri de apă.
 - Călcarea rochiilor și fustelor se face pe dos, îmbrăcate pe o scîndură, pentru a nu căpăta luciu.
 - Călcarea costumelor bărbătești (haină, pantaloni) și a taiorului pentru femei se face pe față, după ce au fost acoperite în prealabil cu o cîrpă puțin umezită.

La călcatul țesăturilor și costumelor de lînă este necesar să avem următoarele ustensile:

- o scindură specială pentru călcatul minciilor de la haine, mantale, pardesie, paltoane, rochii etc.;
- o pernă pentru călcat umerii hainelor etc.;
- o cîrpă umedă care se pune peste stofe în timpul călcatului.

Dunga pantalonilor se va păstra mai mult timp dacă îi vom călca mai întii cu o cîrpă înmuiată în oțet diluat cu apă, iar apoi vom continua călcatul ajutîndu-ne de o hîrtie bine umezită.

Parfumarea țesăturilor de lînă, rochiilor și costumelor din dulapurile pentru haine se menține timp îndelungat dacă introducem în fiecare o bucată de sugativă înmuiată în parfum. Această metodă este valabilă și la parfumarea pardesiilor, demi-urilor și paltoanelor.

Nu pulverizați parfum pe țesăturile albe, căci se pătează!

Parfumarea unei pălării și chiar a părului este posibilă dacă vom coase sub căptușeală o bucată mică de flanelă înmuiată în parfum.

Nasturii de sidef murdari se pot curăța cu o cîrpă înmuiată în amoniac.

Nasturii albi de sticlă murdari se pot curăța cu apă și săpun și apoi îi înmuiem în apă sărată.

Nasturii de metal se pot lustrui fără a murdări îmbrăcămintea dacă îi izolăm printr-o bucățică de carton pusă între nasture și stofă.

Opriți pătrunderea moliilor în dulapurile pentru haine și lenjerie dacă veți introduce coajă uscată de lămîie sau flori uscate de le-vănțică ori mentă sălbatică uscată pusă în săculețe sau conuri de brad uscate ori cuburi de camfor. Puteți folosi ca hîrtie de stelaj hîrtie de ziar, care avînd cerneala tipografică amestecată cu plumb, constituie o otravă puternică pentru moli.

Blănurile pot fi ferite vara de molii și iarna de mirosul de naftalină dacă presărați tutun tăiat mărunt între ele.

Ca să putem deschide și închide mai ușor umbrela pliantă e bine să o ținem din cînd în cînd deschisă sub dușul cald. Căldura obligă țesătura să se întindă uniform pe țijele metalice, ceea ce face ca după uscarea să-și păstreze forma.



ga ruptă. După ce am adus înapoi mătura și fârașul, am început să cobor în fugă scările.

Cînd am ieșit din bloc, m-am uitat la ceasul din bucătăria vecinului de la parter (pe al meu îl uitasem în buzunarul pijamalei). Mai erau două minute pînă la 6,30.

În mai puțin de patru minute, fugind, am ajuns în stație. Pînă la autobuzul de 6,40 mai aveam timp să fumez o țigaretă. Mi-am aprins-o.

— Mneăța, coane!, m-a salutat amicul Sile.

— Mneăța.

— Eh, ce mai faci? Ieri nu te-am întîlnit în stație? Pe unde mi-ai fost?

— Deh, i-am zis eu. Ieri dimineată a fost cu cîntec, n-am putut ajunge la vreme. Dar azi...

TUDOR IONESCU

EPIGRAME

Unui pivnicer

Eu știu că ai de toate; ... vin,
Butoaie de stejar, cepuri, furtun...
Dar îți lipsește un prieten bun
Să toarne apă pin-la ... plin!

La bar

Uitindu-te în ochii ei
Cînd stai la bar și bei,
Ea crește-n ochii tăi. Ce vrei,
Dacă inghite ... LEI!

Unui director

Așa director să tot ai;
E pită caldă, e mălai.
E ca un HAMLET, zi de zi,
Și e ... mai bine nu ar fi.

AL. MISIUGA

DISTIHURI

ZEBRA

Ea se poate proclama
Animal în pijama.

IEPURE

E o țintă mișcătoare
Ce nu știi de unde sare.

OCHII

Ei diferă la culoare
Buni pentru semnalizare.

LOZ IN PLIC

După cum îl știm cu toții
E pachetul cu emoții.

GHEORGHE GROSU

2. Curățirea și întreținerea îmbrăcăminții, încălțăminteii și a altor obiecte confeționate din blănuri și piele naturală

Curățirea unui strat subțire de impurități de pe îmbrăcămintea, încălțăminte, mănușile, curelele, servietele și alte obiecte confeționate din piele naturală este posibilă dacă se freacă circular cu spumă de la albușul unui ou, apoi se lustruiește prin frecare cu o cârpă curată de pluș, diftină sau molton.

Obiectele din piele pătate se curăță prin frecarea locului respectiv cu un tampon de vată îmbibat în esență de terebentină sau amoniac, ori în neofalină.

Curățirea unui strat mai gros sau mai vechi de impurități de pe obiectele din piele naturală este posibilă dacă se freacă bine cu un tampon din pînză moale sau tifon înmuiat în următorul amestec (emulsie): se dizolvă 25 grame săpun de ras în 50 ml apă fierbinte. Se agită pînă la dizolvarea completă și se lasă în repaus pînă cînd ajunge la temperatura camerei. Apoi, adăugăm 50 ml neofalină și agităm din nou soluția pînă ce devine o emulsie omogenă.

După curățire, se lustruiesc cu ajutorul unei cârpe curate de pluș, de diftin sau de molton.

Dacă s-au scos petele, se va pensula întreaga suprafață a pielei cu o soluție formată din 100 ml apă fierbinte, la care se adaugă și 5 grame de gumă arabică, după care se pune la uscat.

a început ca lustragiu

Dacă pielea devine mată după uscare, se va unge cu o pastă de cremă formată din 50 de grame esență de terebentină, în care se dizolvă 45 grame ceară galbenă de albine, după care se amestecă 100 ml apă în care s-au dizolvat 5 grame săpun alb de rufe. Apoi se pune iarăși la uscat, iar în final se lustruiește cu o cîrpă de pluș sau cu o cîrpă moale din molton sau diftîn.

Curățirea petelor de iarbă, fructe, cafea de pe obiectele din piele naturală este posibilă dacă se freacă ușor cu ajutorul unui tampon de vată îmbibată în următorul amestec: se dizolvă 2,5 grame clorură de potasiu în 25 ml apă caldă și se adaugă 25 ml soluție de acid clorhidric, se agită, apoi se toarnă într-o sticlută. Se dizolvă separat 2,5 grame acid citric în 10 ml apă caldă, la care se adaugă 50 ml spirit sanitar. Se agită, după care se toarnă într-o sticlută. Se amestecă apoi soluțiile din cele două sticlute și în acest amestec se înmoaie tamponul de vată. Dacă pata rezistă totuși, după frecare, atunci se lasă deasupra petei timp de 10—15 minute un tampon de vată îmbibată în amestecul amintit, după care se freacă iarăși și apoi se șterge locul de două-trei ori cu o vată pe care am înmuiat-o în apă caldă.

În final, se unge obiectul respectiv cu un strat subțire din crema de întreținere (preparată după rețeta de mai sus) și se lustruiește cu pluș.

Petele de pe obiectele din piele (poșete, încălțăminte și haine de piele) se pot scoate cu ușurință dacă le frecați cu o cîrpă de bumbac îmbibată într-o soluție formată din 50% benzină și 50% terebentină. Apoi, locurile respective se vor șterge cu o cîrpă curată din bumbac, înmuiată într-o soluție formată din 2/3 alcool și 1/3 glicerină, după care veți lustrui locurile respective cu o bucată de flanelă.

Petele de mucegai de pe obiectele din piele dispar dacă sînt frecate cu o cîrpă înmuiată într-o soluție formată din oțet cald, în care s-a dizolvat sare granule. Ele dispar și cu zeamă de măcriș.

Luciul de pe gulere și mineci de la hainele de antilopă se poate curăți dacă îl ștergem cu

— Și, vezi Pistike, de-aia-ți spun că perseverența și o voință de fier dau roade întotdeauna. Îți dai seama, Pistike, nu? Uite, de pildă, acest Edison, Edison ăsta, nu? a început ca vinzător de ziare pe stradă, vezi? Iar mai apoi, totuși, el a inventat becul electric; fiindcă a fost silitor, a fost întotdeauna cuminte și nicio dată n-a ieșit din cuvîntul părinților săi. Ei, Pistike, acumă de ce mă întrebi asemenea prostii cum că atunci de ce n-au inventat părinții săi becul!? Ori, vezi? mai e și Berthold Schwarz. Știi, ăsta a fost un popă pirlit și, într-o bună zi, a inventat praful de pușcă! Vezi? Sau, de exemplu, să vezi, așa-numita fabrică Ganz.



care astăzi e ceva colosal de mare, o fabrică nemaipomenită de mare... Ei, vezi? acum cincizeci de ani fabrica asta nu era decât un singur om — Abraham Ganz, care făcea cuie într-o dugheană; iar Abraham Ganz a devenit o fabrică în care se fac şine de cale ferată. Iar el s-a îmbogăţit grozav, dar acum e mort.

Sau, tot ca un exemplu, bătrînul Rothschild; ăsta n-a fost decât un negustor; dar mai pe urmă, fiind foarte şirguincios, a cupărat tot felul de lozuri şi a câştigat tot foarte şirguincios.

Sau... sau... Ei, ce să-ţi mai spun eu, Pistike? Marele nostru Munkácsy, înainte de a deveni un pictor renumit, picta numai tablouri foarte mici şi nimeni habar n-avea ce pictor renumit va deveni el. Ori, de pildă, marele Maxim Gorki; el a fost la început un simplu hamal; dar cu atîta şirguinţă a tot cărat la saci pînă a devenit un scriitor mare şi acum deja nu mai are nevoie să care saci.

Pistike, astfel de măgării să nu mai spui, auzi!? Cum vine asta că „atunci să te scot de la şcoală, să te dau să vinzi ziare pe stradă şi aşa o să inventezi şi tu becul electric“? N-ai auzit că becul electric a fost deja inventat; şi imediat te alegi şi cu o palmă... ei, fir-ar să fie!! Cum vine asta că şi tu vrei să cari saci; te mîncîcă pielea?! Vrei să mi te îmbolnăveşti de plămîni ca Gorki ăla, ca boemul ăla?!

Mda, în privinţa asta ai dreptate, mda, musca de bălegar a început-o ca un simplu vierme şi acum, totuşi, zboară ca Pégau, care a început ca un pilot de rînd.

Dar la asta să nici nu visezi, Pisti, că şi tu ai să începi să pictezi tablouri minimele şi apoi ai să devii un pictor mare! Fii cuminte, Pistike, gîndeşte-te la sărmanul Munkácsy, cît de rău s-a îmbolnăvit el la Paris. Dacă n-ar fi devenit pictor, bineînţeles că nici măcar nu s-ar fi dus la Paris.

Adică eu să-ţi cumpăr ţie lozuri?! Pista, fiule, tu te-ai timpit!

Şi-acum ce-ţi veni că vrei să fii din nou sugar? Bucură-te că ai crescut şi-atît zic ai crescut.

Pisti, nu mai urla! Pisti, ce vorbă-i asta că vrei să ajungi un copil al nimă-nui, nenorocit şi părăsit de toată lumea fiindcă altfel n-o să se aleagă nimic din

o gumă de cerneală sau dacă frecăm cu o perie de sîrmă locurile îmbîcsite.

Hainele de piele de orice culoare se pot întreţine excelent şi devin moi şi mai impermeabile dacă se ung cu vaselină de faţă o dată pe an, în timpul verii.

La început, hainele de piele se curăţă de praf cu ajutorul unui burete umed sau al unei cîrpe umede, se ung apoi peste tot cu o cîrpă uscată, curată, îmbibată în vaselină, după care se pun la zvîntat, pe umerase timp de o săptămînă. Pe locurile uscate (datorită absorbţiei) se dă al doilea strat de vaselină şi se pun din nou la zvîntat. Vaselina neabsorbită se şterge apoi cu o vată sau o cîrpă uscată.

Întreţinerea obiectelor din piele este posibilă fără mari eforturi, dacă vom ţine cont de specificul lor:

- cele din piele albă se întreţin curăţindu-le periodic cu spumă de albuş de ou şi apoi se lustruiesc cu o flanelă uscată;
- cele colorate se freacă uşor cu o jumătate de ceapă şi se lustruiesc tot cu o flanelă uscată (cînd ceapa nu mai are zeamă, se taie o felie, pentru a rămîne la suprafaţă partea zemoasă);
- cele din piele de şarpe se întreţin cu spumă de albuş de ou, sau cu ulei de ricin, sau cu cremă albă, după care se lustruiesc cu o flanelă uscată;
- cele din piele aurită se curăţă cu albuş de ou şi cu apă oxigenată, după care se lustruiesc cu o flanelă uscată.

Toate obiectele de piele curată se pot întreţine bine, dacă le veţi unge periodic cu ceară albă, iar apoi le veţi lustrui cu o flanelă uscată.

Obiectele uscate, scorjite, ţepene, din piele (poşete, pantofi, haine din piele etc.) îşi pot căpăta supleţea dacă le veţi unge periodic cu glicerină. Dacă au şi mici încreţituri, riduri sau crăpături, atunci se vor unge şi cu ulei de ricin, iar după o zi se vor freca tot cu ulei de ricin şi vor ceda.

Lustruirea obiectelor din piele se poate face bine cu ajutorul unui tampon îmbibat în spumă de albuş de ou. La început, se ung cu un strat subţire de spumă de albuş de ou, iar

după ce s-au uscat, atunci se pot lustrui cu o cârpă flanelată.

Protejarea obiectelor de piele (haine de piele, pantofi și poșete) împotriva ploii este posibilă dacă le veți da cu ceară incoloră înainte de începerea sezonului ploios.

Curățirea mănușilor și cordoanelor (curelelor) din piele naturală, de culoare deschisă. Se spală cu o soluție compusă din 50 ml apă caldă, în care se dizolvă 5 grame „Deval” sau alt detergent. La acest amestec se mai adaugă 5 ml amoniac și 5 ml apă oxigenată, totul se agită bine, până la omogenizare, după care se elătesc cu apă caldă și se usucă îmbrăcate pe mână (altminteri se strimțează).

Altă rețetă: se amestecă 10 ml neofalină, 2 ml terebentină și 10 grame pulbere de talc. Mănușile îmbrăcate pe mâini se freacă bine cu această pastă. Talcul rămas după uscare se îndalătură prin scuturare sau periere.

Curățirea mănușilor de piele de culori închise, îmbrăcate pe mâini, se freacă bine până dispar urmele de transpirație și alte impurități cu o soluție formată din: 50 ml lapte dulce, în care s-au dizolvat 2 grame de sodă de rufe. Apoi se șterg cu un prosop uscat și se lasă pe mâini până la completa uscare.

Mănușile de piele se curăță bine prin frecare cu o cârpă înmuiată într-o pastă formată din: 100 ml apă, 90 grame săpun topit, puțină cretă pisată și 10—15 picături de esență de lămâie.

Mănușile din piele de căprioară se curăță trase pe mâini dacă sînt frecate cu făină de grâu sau cu pudră de talc, folosind o cârpă uscată. Apoi se face o pauză de cinci minute și după aceea se dă cu o perie moale pentru a îndepărta restul de făină sau talc rămas pe ele.

Mănușile din piele de porc se pot curăța bine dacă se freacă cu o gumă de șters pentru creion.

Poșetele din piele își mențin bine culoarea și forma dacă periodic le ștergem cu o soluție compusă din 1/3 oțet și 2/3 apă. După ce se usucă, le ungem cu un amestec format din 50% esență de terebentină și 50% albuș de ou și, în cele din urmă, se lustruiesc cu o cârpă moale.



tine? Că să te las la un colț de stradă, că te duci tu în Africa să vinezi sălbăticiuni și că vrei să te dau copil de prăvălie deoarece vrei să devii un om mare?

Pisti, nu mai plînge! Alduiască-te Dumnezeu, ascultă-aicil Uite, Pistike, să fim noi foarte sinceri: de ce, dracu, vrei tu să ajungi un om mare? Abia acum îmi aduc aminte: Berthold Schwarz ăla, am uitat să-ți spun că atunci cînd a inventat praful de pușcă, cu un drum, a și murit în explozie. Și despre celălalt, despre bătrînul Rothschild, uitasem să-ți spun că s-a prăpădit de un cancer la stomac și că toți banii ăia mulți sînt acum ai lui fiu-său.

În general, Pistike, în general, sincer vorbind, am observat pînă acum că toți oamenii mari, ieșiți din comun, și care au început așa ori altminteri, fie că au vîndut ziare pe stradă, fie că au început ca mus ori ca învățător în capitală sau ca sugar, mai devreme sau mai tîrziu au murit. Am auzit eu asta, ori am citit în ziare, ori am învățat la istorie. Despre ceilalți n-am auzit că ar fi murit, numai despre ăștia. Cîstit să fiu, Pistike, eu cred că cei care încep astfel mor cu toții pînă la urmă. Pistike, eu cred că învăța-

tura pe care o putem desprinde este că omul trebuie să înceapă cu totul altfel decît ăştia, dacă nu vrea să moară; nu ca vinător de ziare pe stradă, nu ca lustragiu, nu ca vinător ori ca negustoraş, ci poate ca o masă veche de bucătărie sau ca o pietricică albă de pe malul Dunării, sau ca o bucată de fier ruginit, care nici una nu se distrug şi nici nu dispar în neant, ci le supravieţuiesc tuturor, nu se îmbolnăvesc şi, pînă la urmă, mai au şi dreptate întotdeauna.

iscreţia - mai întîi de toate

— Aăă... pardon... Permiteţi?
— Vă rog... e liber...
— Mulţumesc.
— N-aveţi pentru ce.
— ... aăă... pardon! Pot să... ziarul, v-aş ruga...
— Poftiţi.
— Iii... ştiţi... eu ziarul... pentru mica publicitate, ştiţi...
— Dar, vă rog, luaţi-l.
— Sînteţi foarte amabil... Daaa, nu găsiţi că aici cam trage de la uşă?
— Ba da... Numai că toată cafeaua e plină; nu văd alt loc nicăieri.

— La drept vorbind, mie mi-e fix indiferent... Mă simt foarte bine şi aici unde sînt! Important e să pot citi mica publicitate!

— Păi... da, desigur...

Citeşte.

— Intră omul, aşa, într-o cafea şi se aşază să citească ziarul, nu? Eu, cel mai bine mă simt singur... Ştiţi, să nu mă deranjeze nimeni şi nici eu să nu carecumva să deranjez. Dar, vedeţi, aici la Pesta, oamenii nu ştiu ce-i aia discreţie... La Pesta, toată lumea se confesează: vine şi ţi se pune la masă şi-şi povesteşte viaţa cu de-amănuntul de parcă asta ar interesa pe cineva... nu?

ÎNTREȚINEREA BLĂNURILOR

Blănurile udate de ploaie se scutură bine, se întind pe un umeraş şi se pun la uscat departe de sursa de căldură.

Blănurile uscate se curăţă de praf cu o nuieuşă cu care se bat pe dos. Apoi se perie părul cu o perie de haine şi se şterge cu un burete înmuiat în apă rece şi bine stors, trăgîndu-l uşor pe deasupra părului, de sus în jos. După ce s-a zvîntat, se şterge părul cu o cârpă moale uscată şi apoi se dă din nou cu peria. Blănurile cu părul lung se şi piaptănă din cînd în cînd, cu un pieptene din metal.

Pentru curăţirea blănurilor naturale folosiţi spray-ul „Mioriţa“, care se găseşte în magazinele de produse chimicale.

Curăţirea lînei din interiorul şi exteriorul blănurilor de lînă albă se poate face foarte bine dacă se va freca la suprafaţă cu un aluat format din făină de mălai obişnuit amestecat bine cu neofalină sau benzină. După terminarea operaţiei, paltonul se va pune pe un cîier la uscat, timp de 20—30 minute. Apoi se scutură bine, se şterge cu o măturică din paie de sorg, la suprafaţă.

Blănurile îşi redobîndesc luciul dacă le frecăm în sensul aşezării părului, cu un tampon de flanelă înmuiat în terebentină. După aceea, cu o flanelă uscată se freacă blana pînă se zvîntă complet pielea.

Nu periaţi niciodată blănurile cu perii aspre căci le uzaţi înainte de vreme.

Parfumarea hainelor de blană se poate face prin coaserea sub căptuşeală a unei bucăţi mici de flanelă care a fost îmbibată în parfumul dorit, care va dura două-trei ani.

Notă

Nu puneţi niciodată parfum direct pe blănuri, căci le dispăre luciul.

ÎNTREȚINEREA ÎNCĂLŢĂMINTEI DIN PIELE NATURALĂ

Încălţămîntea umedă se pune la uscat cu talpa în sus, pentru a fi expusă aerului. În felul acesta, căptuşeala nu se încreţeşte. Zil-

nic se înlătură praful prin periere. Dacă sînt urme sau pete de noroi, acestea se curăță cu un tampon textil înmuiat într-o soluție apoasă dintr-un detergent, apoi se clătește, se usucă, se dă cu cremă și se lustruiește. După aceea se pun pe calapoade sau se umplu cu hîrtie sau cîrpe, pentru a-și păstra bine forma.

Pentru îndepărtarea mirosului neplăcut și a urmelor de transpirație din interior se folosește spray-ul „Faun” deodorant, excelent pentru interiorul încălțămintei, sau se șterge interiorul cu o cîrpă îmbibată în următoarea soluție: 100 ml apă, 2 grame „Deval”, 10 ml apă oxigenată, 10 ml spirt saritar și 20 ml formol.

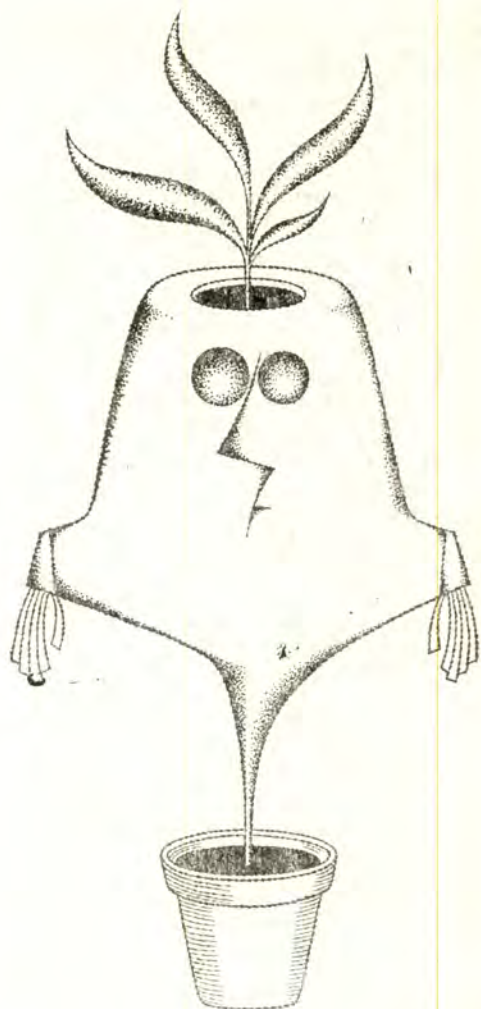
Încălțămintea albă se curăță cu neofalină, fără a se uda prea tare, după care se freacă cu o cîrpă albă, moale, puțin încălzită.

După curățire și lustruire, în pantofi se introduc calapoade, hîrtii sau cîrpe, pentru a-și păstra bine forma. Este indicat ca încălțămintea curățită să fie ținută într-un dulap, într-un raft separat sau într-o cutie ori sertar special, ferită de praf. Se recomandă, de asemenea, ca încălțămintea să fie cît mai des schimbată, deoarece se păstrează mai bine, fiind și mai igienică pentru picior. În consecință, ar fi de dorit să avem mai multe exemplare de încălțămintă de același fel (pantofi, ghete, sandale).

IMPERMEABILIZAREA ÎNCĂLȚĂMINTEI DIN PIELE NATURALA (fețe și tălpi)

După ce încălțămintea de iarnă (bocanci, cizme) a fost curățată și uscată, trebuie unsă săptămînal pe fețe și pe tălpi cu un amestec format din 50% ceară de parchet și 50% seu. În felul acesta, umezeala nu mai pătrunde iarna în ele.

Altă rețetă: se topesc 25 de grame seu de oaie sau de capră, 5 grame ceară de albine și 5 grame colofoniu (saciz). La acest amestec se adaugă 30 ml ulei de in fiert. Cu acest unguent cald se ung atît fețele cît și tălpile încălțămintei. Se repetă după șase ore și apoi se lasă în repaus timp de 24 de ore, pentru absorbție.



— Ba da, cum să nu, așa este.

— Ei, vedeți!? Cu totul altfel, mă rog frumos, stau lucrurile în străinătate. Știți, eu — în calitatea mea de funcționar la cadastru — am fost trimis acum doi ani la Londra, îi spuneam și soacră-mi — deh, cam fudulă de urechi sărmana — și i-am zis: nu-i rău. Și-așa, precum spuneam: totuși mai sînt și oameni care știu ce-i discreția. Fiindcă, nu-i așa, ce mă privesc pe mine problemele

personale ale altora? De pildă, ce te interesează de dumneata ce buchisesc eu la mica publicitate?!

— Deh... păi, desigur... ce mă interesează...?!

— Păi, vezi? Nu? De-ai ziceam și eu: nu este permis să fii indiscret, să-ți etalezi așa problemele personale! Eh, eu mă uit în ziar la mica publicitate... Dumneata... stai aici frumos lângă mine și mă privești. Atît. N-ai treabă. Discreție. Asta, mă rog frumos, da — se cheamă discreție. Poate că pe dumneata te interesează de ce citesc eu tocmai mica publicitate. Dar dumneata nu te bagî în vorbă, nu întrebî nimic, iar eu nu-ți spun nimic deoarece s-ar putea să fie vorba despre o problemă personală de-a mea, care pretinde multă, foarte multă discreție. Fiindcă, te rog să mă crezi, femeile — de exemplu —, femeile îi iubesc numai pe bărbații discreți. Sau, știu eu, tot de exemplu, să ne gîndim la treaba următoare: de ce am eu așa un succes fantastic la femei? Hm? De ce? Păi, pentru că femeile știu că sînt un om discret și, te rog să mă crezi, pentru femei discreția este mai înțîi de toate. Ca să-și păstreze liniștea sufletească, ele trebuie să știe că eu nu le fac de minune pe la prietenî, nu duc vorbe din gură-n gură, nu bîrfesc — fiindcă, vezi dumneata, femeile au foarte mare grijă de bunul lor renume. Ei, și-acu să ne gîndim la treaba următoare, asta ca să dau un exemplu: am, să zicem, o iubită; o femeie superbă: șic, puțin moletă, părul negru... Dar asta n-are mare importanță! Ce este cu-adevărat important? Discreția, domnul meu, discreția, nu?! Carevasăzică, iubită asta a mea e măritată și ne înțîlnim undeva, într-un cuibușor al nostru. Acu, dacă m-aș apuca și eu ca ațiia nătărăi, să-i scriu scrisori cucoanei, cam ce crezi dumneata că ar face boul de bărba-su? Păi, boul de bărba-su, nu? evident că i-ar deschide scrisorile și-ar afla totul, dobito-cul! Ei, dar vezi că nu degeaba sînt eu și deștept și discret. Nu găsești matala la ea acasă nici un rînd scris de mine! Pe de-altă parte, nici pe mine nu mă prinzi pe-acolo, pe la ei prin casă; nu m-arăt eu familiei, așa cum fac toți nătărăii. Pe mine, boul ăla de bărba-su nici măcar nu mă cunoaște. Eu scriu fain-frumos la mica publicitate de-aici din *Pesti Hîrlap*; cucoana citește, știe cînd urmează

Încă o soluție: se tolesc 35 de grame parafină și la aceasta adăugăm 20 ml ulei de înfiert și 10 ml ulei de pește. Cu acest amestec se ung de două-trei ori fețele și tălpile bocancilor și cizmelor, frecîndu-le apăsă cu o bucată de flanelă.

Alta: se tolesc, amestecînd: 15 grame ceară de albine împreună cu 60 grame ulei de pește. Se adăugă 3 grame borax, 30 ml glicerină și eventual 3 grame colorant (negru de fum sau un ocru). Se stinge focul și se toarnă apoi 10 ml terebentină, după care se amestecă bine, pînă la omogenizare. Se aplică două-trei straturi succesive, cu ajutorul unui tampon de vată, cînd încă unguentul este cald.

Impermeabilizarea tălpilor de piele de la încălțămîntea de iarnă (bocanci, cizme) constă din ungerea cu următorul amestec: se tolesc 25 grame ceară de albine, 25 grame rășină uscată și 10 grame seu de vită, de oaie sau de capră. În acest amestec cald se adăugă 200 ml ulei de înfiert și 10 ml terebentină, care se aplică pe tălpi și pe cusături. După răcire, se repetă operațiunea încă de două ori.

Talpa ghetelor și a pantofilor din piele va fi mai durabilă, dacă va fi unsă cu petrol sau cu ulei de terebentină.

Redarea elasticității pielii uscate a bocancilor sau cizmelor este posibilă dacă vor fi unse bine de două-trei ori cu un amestec cald preparat din: 35 grame parafină topită și omogenizată cu 20 ml ulei de înfiert și 10 ml ulei de pește. Fețele și tălpile se freacă apăsă cu o bucată de flanelă înmuiată în amestecul amintit.

Altă metodă: se va unge pielea acestora cu petrol sau cu glicerină, iar după cîteva ore se masează energic. În felul acesta, își vor recăpăta elasticitatea normală.

Încălțămîntea udă își păstrează elasticitatea și după uscare, dacă va fi bine unsă cu ulei de ricin.

Pantofii negri își reiau aparența nouă, dacă se freacă cu interiorul unei coji de portocală și se lustruiesc cu o flanelă.

Curățirea eficientă a pantofilor de culoare maron se face cu ajutorul unui unguent alcătuit din trei linguri de lapte dulce și o linguriță de terebentină; apoi frecăm încălțămîntea

cu un tampon de vată înmuiată în acest amestec. După ce s-a curățat bine, o ștergem cu o cârpă moale și o ungem cu cremă.

Dungile lăsate de zăpadă pe încălțăminte pot fi făcute să dispară cu suc de ceapă. Tăiem o ceapă în două și frecăm cu partea dinăuntru locurile respective.

Pantofii de antilopă se curăță excelent dacă înainte de a-i peria îi tamponăm cu o cârpă îmbibată în amoniac.

Petele de grăsime de pe pantofii de antilopă se îndepărtează cu ajutorul unui tampon de vată îmbibată într-o soluție de 1/6 amoniac și 5/6 apă.

ÎNȚEȚINEREA ÎNCĂLȚĂMINTEI DIN MATERIAL PLASTIC

Se spală cu o soluție de detergent („Deval”) în apă, apoi se șterge cu o cârpă uscată.

ÎNȚEȚINEREA ÎNCĂLȚĂMINTEI DE LAC

Se freacă bine cu un tampon înmuiat în pasta pe care o putem prepara astfel: 5 grame ulei de în fierț, 1 gram „Deval” și 10 grame smântână. Se amestecă totul, omogen, la rece. Se șterge cu o cârpă moale și se poate lustrui cu o piele de căprioară.

Pantofii de lac sau poșetele de lac nu vor crăpa niciodată dacă le vom unge periodic cu glicerină.

ÎNȚEȚINEREA PANTOFILOR DE TENIS ȘI GHETELOR DE BASCHET

Se spală pur și simplu, atât la exterior cât și în interior cu o perie și o soluție apoasă cu detergent, după care se clătesc. Se lasă la uscat, expuși la soare și vânt. Se recomandă folosirea unui branț din plută, pudrat cu pulbere de talc pe ambele fețe. Branțul se schimbă și se spală zilnic.

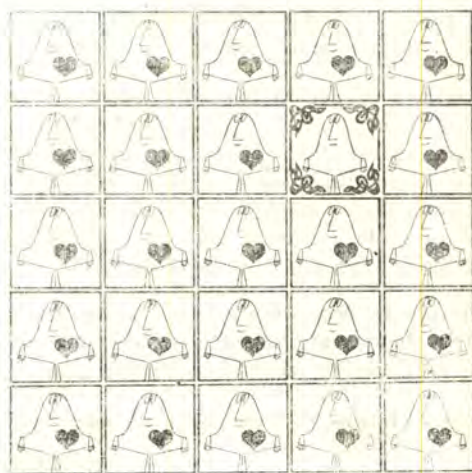
Încălțăminte din cauciuc se spală cu o soluție formată din apă în care dizolvăm detergent, iar după ce se usucă, se șterge cu o cârpă uscată, apoi se lustruiește cu un petec de plus sau de postav.

Crema pentru întreținerea obiectelor din piele naturală se prepară în felul următor: se

să ne întâlnim și se prezintă. Punct. Treaba, nu-i așa, funcționează brici: pe cât de simplu — pe atât de eficace. Să zicem, dacă vrei, că am ideea să ne întâlnim mâine. Ei, atunci eu scriu: „Pupulici. Mâine după-masă. Locul obișnuit”. Pupulici. Este că e simplu? Cine-ar putea bănuși ce înseamnă *Pupulici*? Pupulici. Pur și simplu Pupulici. Și cum zic: la locul obișnuit. Ha-ha-ha, că doar n-oi fi timpit să scriu acolo Băbergold Antalné, strada Bajza, numărul 3! Pupulici și basta! Cucoana citește și treaba e pe bune. Nu există nici scrisori, nici bănușeli, nici urmă de scandal ori de planton pe la porți; nici un necaz. Și toate astea, de ce? Fiindcă sînt discret și abil, și nu-mi umblesc gura, nu m-arăt la ea acasă, nu mă fițuiesc prin locuri primejdioase, n-am treabă cu familia ei, nu mă laud pe la prieteni și tac milc. Vezi matală, de-aia am eu succes la femei, de-aia mă iubește și mititica asta, și mă strînge, și mă sărută, și mă mușcă... bestia mică... Ei, ce zici, n-am dreptate?

— He-he... ba da, ba da...

— Este? Nu-i așa?... Ei, dar acum o-întind... trebuie să fiu la cuibușor fix pe ora trei... Păi, mă bucur că ți-am putut ține de urit...



Întinde mina.

— Ödön Frász mă numesc...

— He-he... îmi pare bine... Pe mine mă cheamă Bábergold Antal.

În românește de Ildikó Ionescu

CONCURS DE PERFORMANȚĂ

La un concurs de garduri și viteză rămaseră doar patru la sprintul din final: un iepure domestic, un vierme cu proteză, o broască vanitoasă și-un urs sentimental, se pare că această selecție ciudată fusese rezultatul mai multor demascări — de pildă pe gazelă o prinseră dopată, o panteră răcnise, un leu pufni pe nări... complex regulamentul cu zeci de paragrafe fixa condiții clare în termeni lapidari neadmițând pe pistă nici zebre, nici girafe, dar nici dulăi de curte cu totul sedentari, nu cred că este cazul să mai insist pe

tema selecției propusă de juriul competent, vă voi expune însă sintetic stratagema de-a promova anume un singur concurent: din vreme la peluză aduși din prevedere vre-o cițiva se plasară vădit ostentativ — un ins lingea ironic un fagure cu miere și ursul se oprise îndată receptiv, un altul cu ogarul strunit — e drept — în lesă

scontase pe deruta fricosului fugar deci iepurele astfel gonea fără adresă dar dispărea din cursă oricum un adversar, penibil cel din urmă mimind pe gură-cască stirnea într-o găleată un soi de clipocit complet dezhidratată nefericita broască sărise în lichidul atât de mult rîvnit...

Morala se desprinde din relatări concrete și arhicunoscute că factorii frecvenți în a lansa cu zgomot la bunul plac

vedete

depind formal de juriu și nu de concurenți.

RAMIRO

topesc 50 de grame de ceară de albine și 50 grame vaselină pură în același vas, apoi se stinge focul. La acest amestec cald se adaugă 30 ml terebentină, după care se agită bine pînă la completa omogenizare a amestecului, folosind în acest scop o sticlă sau un borcan gol de iaurt.

După răcirea amestecului, se obține o cremă care se aplică pe piele cu un tampon de vată, după care se lustruiește cu o cârpă de pluș.

Altă cremă. Se topesc 50 de grame ceară de albine și 5 grame de saciz (colofoniu), bine mărunțit. Se adaugă 20 grame de ulei de in, apoi se stinge focul. În soluția caldă se toarnă 50 ml terebentină și se amestecă bine, pînă la omogenizare. Se folosește după răcire.

Crema de ghețe uscată devine fluidă, dacă punem peste ea cîteva picături de terebentină.

Petele de grăsime de pe obiectele de piele se scot cu un tampon de vată îmbibată în esență de terebentină.

Petele de cerneală de pe obiectele de piele se scot prin frecare cu o pînză înmuiată în lapte dulce sau în esența de terebentină, ori prin frecare cu sare.

Orice obiect de piele poate fi curățat ungîndu-l cu albușul unui ou și frecînd apoi cu o flanelă moale.

3. Curățirea obiectelor decorative și de uz, mod de întrebuințare

Pentru uzul gospodăresc se folosesc diverse perii și anume: pentru parchet, „Mini“, „Modern“, de spălat sticle, pentru piafon, pentru cărți, pentru curățat W.C.-ul, „Util“ etc.

Cînd spălați periile de uz gospodăresc, care au o parte lemnoasă, atunci aplicați peste

această parte un strat subțire de vaselină sau de ulei de în fierț, pentru a nu fi atacată de apă.

Prelungirea duratei de utilizare a periilor este posibilă dacă folosim procedeul potrivit pentru fiecare dintre acestea, după cum urmează:

- toate periile se întăresc dacă înainte de folosirea lor le punem în apă cu oțet sau cu puțin alaun;
- periile de haine se curăță bine spălându-le cu infuzie de tărițe;
- periile de cap se curăță bine dacă le puneți timp de 15—20 de minute într-o soluție de apă caldă, în care ați introdus și o lingură de amoniac;
- periile de unghii se spală într-o soluție de apă rece amestecată cu oțet de vin;
- periile de pantofi se curăță bine dacă le puneți într-o soluție de apă caldă cu detergent.

Periile de haine se curăță bine dacă înmuiați părul acestora în gălbenuș de ou și apoi le lăsați să se usuce. Apoi frecăm părul periei iar murdăria prinsă de acesta cade odată cu gălbenușul de ou care s-a uscat.

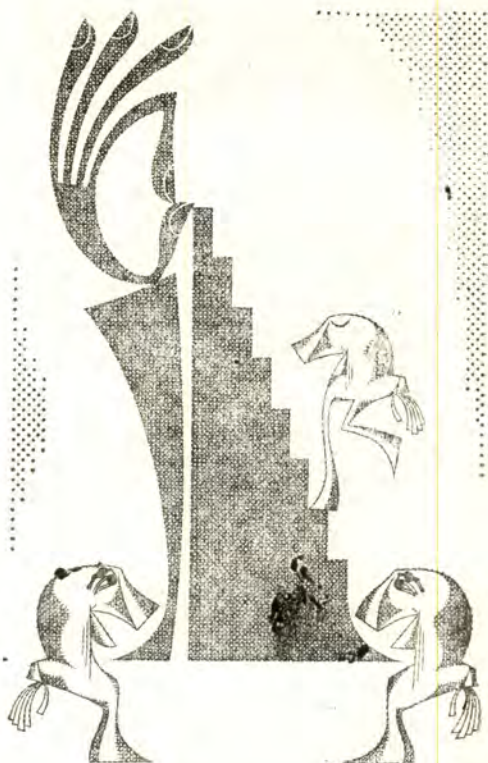
Nu este recomandabilă curățirea periilor de haine prin introducerea lor în apă, deoarece părul acestora va deveni moale și nu va mai da randament la perierea hainelor.

Periile de haine noi, înainte de prima înțreținere, se introduc într-un vas cu apă sărată (două linguri de sare la o jumătate de litru apă) timp de zece minute. În felul acesta, firele de păr se întăresc, nu mai cad, și nici nu se mai rup ușor.

Pieptenele și peria de cap se pot curăța de mătreață și de murdărie, dacă sînt ținute peste noapte în apă, în care s-a adăugat puțin amoniac și un pumn de sare granulată.

Curățirea peniței de tușul uscat se face prin infigerea acesteia de cîteva ori într-un cartof crud.

Perlele adevărate se curăță frumos și își recapătă strălucirea inițială dacă le punem într-un săculeț de in, care se bagă și se agită într-o soluție de apă cu sare, după care se clătesc cu apă limpede; apoi se scot din săcu-



ULTRASCURTE

„Viața-i un vis!” Noroc cu oamenii care îl traduc în realitate.

*

Love-story: El fluiera după ea fiindcă trece prin loc nemarcat strada.

Ea-ntorcînd capul se-mpiedică de marcajul longitudinal al șoselei.

El se repede spre ea s-o amendeze.

Ea-l privește de jos disperată.

El o ajută să se ridice și făcîndu-se milă de ea îi făcu o muștrare spre Ofițerul Stării Civile.

Ea-l încuviință.

Și uite așa a ajuns el din amendator, amendat.

*

Ca să se răzbune, pictorul a desfășurat pe geamul ferestrei tabloul unui covor de zăpadă. S-a lăsat pe urmă să înghețe încet, acolo pe scaunul din mijlocul încăperii. Toți presupun că așa s-ar fi-ntimplat.

*

Ce-o mai fi și asta? Să visezi că iubita te așteaptă la ea cu tot felul de bunătați. Să te scoli în toiul nopții ca să-i dai un telefon pentru ca să-i spui: „Mulțumesc frumos nu trebuia să te deranjezi!” Iar de dincolo, de la capătul celălalt al firului să-ți răspundă într-un gurgurit masculin glasul: „Cretinule, la ora asta se dau telefoane?”

*

Dacă vi se zbate ochiul care vă prevestește un ghinion, nu pregețați să puneți un prieten să vă tragă un pumn zdravăn în el. Astfel veți scăpa de spectrul care v-amenință.

*

Scăpat de sub control, ecoul o luă hoinar prin lume, pînă întîlni echipa unui ceneclu de science-fiction care-l demască imediat, ca venind de pe-o altă planetă.

*

Dacă încă în sec. III î.e.n. marele Arhimede din Siracuză într-un moment de supărare pe semenii săi, a strigat: „Dați-mi un punct de sprijin în spațiu și voi răsturna Terra!” — făcîndu-i pe toți să cadă pe gînduri, n-ar mai fi cazul să vă mirați de ce savanții din zilele noastre sînt supravegheați de armate-ntregi de psihologi.

*

Un tip care caută scandal cu luminaarea înseamnă odată că înalțează prin beznă și a doua oară că n-a găsit baterii pe piață pentru lanterna lui.

*

Iubita mea s-a răsfățat auzind cucul: „Ar trebui să te-nveți să faci și tu așa, să înțeleg și eu cam pe unde te afli din cînd în cînd.”

*

Un ou descojit este un ou care nu mai vrea să-nțeleagă nimic — din logica ouălor.

ALEXANDRU CHIOREAN

lețul respectiv, se șterg cu vată bucată cu bucată și se expun la aer pînă se usucă bine.

Curățirea obiectelor și bijuteriilor din argint, aur și platină este posibilă, dacă le punem în alcool, iar după cîteva ore le scoatem și le periem pe toate părțile (inclusiv pietrele prețioase fixate) cu o periuță înmuiată tot în alcool. Apoi, se spală cu apă, se șterg cu o bucată de piele de căprioară, iar în final se lustruiesc cu o cîrpă moale din flanel, molton sau pluș.

Argintăria (vase, tacîmuri) se curăță bine și rapid prin scufundarea obiectelor respective în oțet cald. După circa 15 minute, argintăria se clătește cu apă și se șterge.

Curățirea excelentă a argintăriei este posibilă și prin scufundarea obiectelor în apă puțin sărată în care am fiert cartofi sau spanac, după care obiectele respective se clătesc cu apă caldă și se șterg.

O altă metodă constă în frecarea obiectelor respective cu pasta unui cartof care a fost bine fiert. Apoi se lustruiesc cu ajutorul unei pielicele de căprioară. Poate fi folosită însă, în același scop, și o bucată de flanelă sau de molton.

O altă metodă de curățire constă în frecarea tacîmurilor și obiectelor de argint cu un amestec format din praf de cretă și spirt denaturat sau chiar cu funingine. Apoi se freacă cu o piele de căprioară, după care se lustruiesc cu o cîrpă moale de flanelă sau de molton.

Obiectele decorative sau funcționale din argint (statuete, rame de oglinzi, casete etc.) se pot curăța prin frecarea acestora cu o perie și pastă de dinți, sau cu praf de cretă umezit în oțet, sau cu bicarbonat de sodiu amestecat cu apă.

Obiectele din argint și din nichel se pot curăța bine de murdărie și de depunerile de oxizi dacă vor fi frecate cu o soluție alcătuită din 1/6 amoniac și 5/6 apă.

Obiectele din os sau din fildeș se mențin albe, dacă vor fi unse cu lapte dulce, rece, cu ajutorul unei pensule.

Obiectele de marmură, de os sau de fildeș se mențin albe și cu luciu corespunzător dacă:

- le frecăm cu esență de terebentină sau
- le frecăm cu o soluție compusă din 50 grame sare și 100 ml oțet, după care, cu ajutorul unui tampon de vată înmuiat în petrol lampant, le lustruim ușor.

Marmura murdară și pătată se poate curăța și cu o pensulă înmuiată în sodă caustică lichidă. După două ore, marmura se spală cu apă curată și se lasă să se usuce.

Obiectele de marmură care au pete de mușgai sau de vin se scot, dacă le frecăm cu o cârpă îmbibată într-o soluție formată din 50% amoniac și 50% terebentină.

Petele de rugină de pe orice obiect metalic se pot scoate dacă le spălați cu oțet cald sau dacă le frecați cu ceapă crudă. Apoi, lăsați obiectele respective să se usuce în rumeguș de lemn, sau le acoperiți cu rumeguș locul respectiv, dacă obiectul este prea mare.

Altă metodă cu aceleași efecte constă în a presăra sare pe petele de rugină, după care umezim petele respective cu zeamă de lămâie și în final le frecăm cu o cârpă uscată.

Petele de rugină de pe tacături se pot curăța bine prin frecare cu o jumătate de ceapă tăiată.

Tacăturile oxidate se curăță bine dacă le veți freca cu un burete îmbibată într-o soluție formată din 1/6 amoniac și 5/6 apă.

Mirosul neplăcut al tacăturilor întrebuințate la curățitul cepei sau peștelui va dispărea repede, dacă le vom spăla imediat în apă în care am pus puțin oțet sau sare de bucătărie. Apoi se spală cu detergent pentru vase.

Curățirea ireproșabilă a tacăturilor de argint înnegrite, nichelate sau cromate (inox) se poate face excelent dacă le punem în apă în care am fiert cartofi și le ținem pe foc circa 15—20 de minute, după care le scoatem, le limpezim și le ștergem cu o cârpă uscată.

Mirosul de pește de pe vesela în care a fost pregătit, se poate înlătura, dacă spălăm vesela în apă fiartă și cu sodă, limpezind-o în apă curată.

Fundurile pentru tocat zarzavaturi se vor opări în apă fierbinte înainte de întrebuințare, pentru a nu absorbi sucul plin de vitamine al verdețurilor.

notează!... notează!...

Intimplarea a făcut ca Emil de la „Apollo” să nimerească, prin natura serviciului, la o întreprindere birlădeană — ca șef de serviciu aprovizionare.

Interfonul face un apel enervant și după el vocea directorului comercial:

— Tovarășe Direscu, vino la mine!

Lăsând toate problemele vraf, Emil, după scurt timp se afla în cabinetul directorului.

— Tovarășe Direscu, până la ora 13,00, te rog comunică-mi consumul de oțel necesar pentru trimestrul I. Dar notează, Direscule!

— Am reținut, tovarășe director!

— Notează tovarășe Direscu, că ești un uituc!

— Tovarășe director, memoria mă mai ține încă bine și ...



— Pentru ultima data îți spun, notează!
— Am reținut, tovarășe director — nu notez!

— Notează!... Notează!...

Ajuns în culmea nervilor, directorul se lasă convins de memoria lui Direscu.

Acesta părăsește cabinetul, în hol fiind așteptat de un subaltern cu o serie de probleme, cărora nu le mai putea da de căpătii. Este reținut acolo mult timp. Coborînd scările, un alt subaltern îi reamintește că fosta pentru turnătorie nu a sosit în întreprindere și... Ajuns în birou, încearcă să reia firul rezolvării problemelor din ziua respectivă. Prima era cea pentru care a fost chemat la director.

— M-a făcut uituc. De ce oare? M-a chemat la el... O! dar la ce m-a chemat? Doamne, mă stăpînește un lapsus. Să fiu oare un uituc?!... Numai căpătâiul ăia m-au adus în această stare.

În acest timp pe ușă intră Ivascu de la C.F.I., vechi prieten cu Direscu. După salutări amicale, acesta îi spune că bunul lor coleg de facultate Onilă, a avut un accident grav, decedînd împreună cu soția și un copil. În acest timp Emil își storcea memoria „La ce m-a chemat directorul?”

— Uite ce, Emile, tu îți bați joc de mine? Eu îți aduc o veste și tu te gîndești la...

— Te rog, Ghiță, astăzi sînt cel mai necăjit om. Am o stare de conștiință gravă.

— Și nu te poate ajuta nimeni? Nici măcar un vechi prieten?

— Ghiță, este un caz cu totul aparte. Am fost chemat la director, mi-a dat o dispoziție, a spus să o notez... Eu nu, că am memorie. El, să notez că sînt un uituc. Eu, că nu, el că da și mă pomenesc în birou după un ceas că am uitat.

— Mă, Emile, mă! De ce îți mutilezi tu creierii cînd poți foarte frumos să te duci din nou și...

— Eu, să mă duc din nou?!... Eu, care am spus că am memorie și că...

După o împotrivire tenace, Emil se trezește din nou sub ochii muștrători ai directorului.

— Ce s-a întîmplat tovarășe Direscu?

— Să vedeți, tovarășe director, cînd am ieșit de la dumneavoastră, un subaltern, care ar fi în stare să mă întrebe și ce face nevastă-sa acasă, m-a reținut a-

Curățirea și lustruirea obiectelor de aramă (cupru) și de alamă (bronz) este posibilă prin mai multe metode:

— le frecăm cu o cîrpă de lînă înmuiată în petrol;

— le frecăm cu o periuță înmuiată într-o soluție formată din 5—10 picături de amoniac și puțină apă; apoi, le ștergem bine cu o bucată de flanelă uscată;

— le frecăm cu o soluție din 100 grame zeamă de lămîie și 50 de grame sare, după care le clătim cu apă curată și le punem la uscat;

— le frecăm cu un cartof crud, după care le lustruim cu o bucată de flanelă;

— le frecăm cu un amestec format din praf de cretă în care am pus zeamă de lămîie sau oțet, după care le lustruim cu o cîrpă moale unsă cu puțin ulei;

— le ungem de cîteva ori cu o soluție compusă din 100 ml oțet de 9°, în care s-au dizolvat 50 grame de sare de bucătărie, după care le frecăm cu praf de cretă, lustruindu-le apoi cu o bucată de molton sau de flanelă moale.

Curățirea obiectelor nichelate și cromate (inox) nu se face zilnic, deoarece nu sînt atacate de oxizi.

În schimb, după întrebuințare, se spală cu apă caldă în care am pus detergent sau sodă, limpezindu-se și ștergîndu-se după aceea cu o cîrpă moale.

Petele negre se pot scoate prin frecare cu:

— apa în care s-au fiert coji de cartofi;

— cu puțin oțet cald sau cu o felie de lămîie;

— cu soluție concentrată de amoniac;

— cu soluție de manganat de potasiu sau cu pastă de dinți;

— cu o ceapă tăiată în două.

Robinetele nichelate din baie și din bucătărie se pot curăța ușor de pete și li se poate reda un luciu puternic dacă le frecăm cu o cîrpă înmuiată în oțet cald, după care le spălăm cu apă curată și le lustruim cu o cîrpă moale.

Le putem șterge și cu o coajă de lămîie, după care le clătim cu apă curată și le lustruim cu o cîrpă uscată.

Obiectele de fontă se curăță ușor prin frecare cu o ceapă tăiată în două și apoi se lustruiesc cu o bucată de pinză înmuiată în ulei.

Curățirea obiectelor de cositor se face prin frecare înceată și într-o singură direcție cu funingine mărunțată aplicată pe o cîrpă udă, după care se limpezesc și se usucă cu o cîrpă moale.

Spălarea vaselor este bine să se facă în următoarea ordine: sticlăria, porțelanurile, tăcîmurile, vasele de bucătărie.

Sticlăria (pahare, căni, solnițe etc.) se curăță bine de depunerile de praf și de pete de vin devenind strălucitoare, dacă se folosește detergentul „Cristal” în flacon sau spray-ul „Confort” (se găsesc în magazinele de produse chimice); apoi se limpezesc cu multă apă curată, după care se așază cu gura în jos pe o bucată de pinză curată, uscată, absorbantă. După uscare, se șterg cu o cîrpă curată.

Cu produsele sus-amintite sau cu sodă se spală și se curăță și celelalte sticle și borcane de compoturi sau alte conserve pentru iarnă.

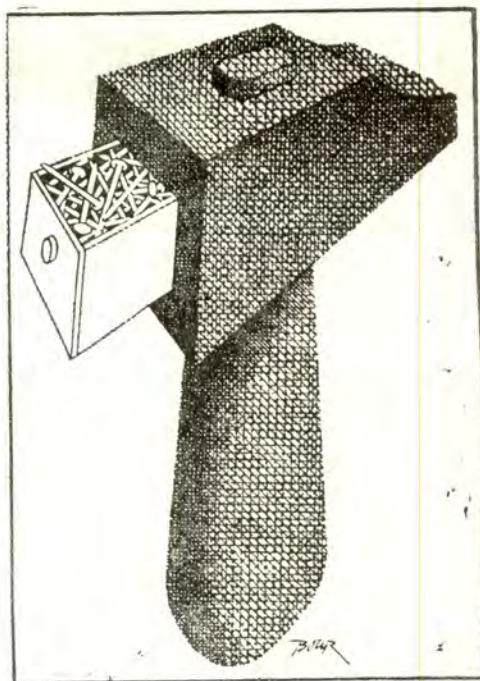
Curățirea sticlelor și borcanelor foarte murdare este posibilă, dacă le umplem pînă la jumătate cu coji de cartofi cruzi, pe care le acoperim cu o soluție slabă de amoniac. Apoi se agită puternic sticla sau borcanul, iar în final se varsă conținutul și se clătesc cu apă curată, rece.

Vesela de sticlă devine transparentă și strălucitoare dacă se spală în apă rece sărată.

Sticlele și cristalele se pot curăța bine de murdării dacă le vom spăla în apă cu oțet, iar apoi le vom șterge cu o cîrpă moale, curată. Se pot freca și cu cartofi cruzi, după care se limpezesc cu apă curată și se vor șterge cu o cîrpă uscată, moale.

Curățirea sticlelor și borcanelor de calcarul depus pe pereții și pe fundul vasului este posibilă, dacă vom pune în sticlă un pumn de sare granule și 1/4 litru oțet; după 15 minute agitați conținutul pînă ce observați că a dispărut stratul mat din interiorul sticlei; apoi, clătiți sticla cu apă curată, caldă.

Tot cu sare și oțet se curăță și farfuriile de sub ghivecele de flori.



proape o oră, cu toate problemele lui nerезolvate. Apoi un altul de la C.F.I. și... am uitat pentru ce am fost chemat la dumneavoastră.

— Ei, Direscule, nu ți-am spus eu că ești un uituc?! Notează!... Nu că îmi jignesc memoria și acum...

— Tovarășe director, v-am explicat: un subaltern, apoi un altul, apoi...

— Direscule, mîine la ora 9 să vii la mine!

— Bine, dar la ce m-ați chemat astăzi, trebuia rezolvat acum două ore.

— Direscule! Notează: mîine la ora 9 vii la mine.

— Notez, notez, tovarășe director!...

— Notează, că ești un uituc! Dar la ce te-am chemat oare la mine, Direscule?!...

— Notez, notez, tovarășe director!...

— Notează, că notez și eu!...

CHIRIAC SAMOILĂ BĂRLAD

ANECDOTE

LA ANTICARIAT

Clientul: V-aș ruga să-mi dați o carte deosebită.

Anticarul: Vă recomand **PORTRETUL LUI DORIAN GRAY**, de Oscar Wilde.

Clientul: Cred că nu m-ați înțeles. Eu v-am cerut o carte, nu un tablou.

PRECAUȚIE

Sotia: Ascultă Victor, în Magazinul de săptămîna trecută era un articol care recomandă sfaturi pentru a ajunge pînă la vîrsta de 100 de ani. De ce l-ai decupat? Sotul: Mi-a fost teamă să nu-l citească și mamă-ta.

CUSURGHII

— Potți, vă rog. Avem pești vii.

— Vii, vii, dar sînt proaspeți?

LA MUZEUL LUVRU

(În fața statuii Venus)

Sotia: — Nu ți se pare că femeia asta nu e chiar atît de grozavă precum o laudă poezii?

Sotul: — Ce vrei dragă, după două mii și ceva de ani ai pretenția să arate ca în tinerețe?

ANTIDOT

— Spune-mi, e adevărat ce-am auzit?

— Ce?

— Că e vorba să te faci director general.

— Da! E adevărat.

— Pe chestia asta, ai putea să mă împrumuți cu 5000 de lei?

— Pentru ce?

— Poate așa o să-ți mai aduci aminte de mine...

CONSTANTIN CALOTA

*

După ce au plecat oaspeții, soția a observat că au dispărut două lingurițe.

— Care?, a întrebat bărbatul.

— Cele pe care era gravat „Hotel Lido”.

*

Călirea sticlelor pentru a rezista la lichide fierbinți se face în felul următor: sticlele se învelesc în paie și se așază într-o căldare cu apă rece, pusă la foc. Apa se va încălzi cu în-cetul, pînă ce dă în clocot. Atunci, căldarea se ia de pe foc, se pune la o parte și se lasă așa pînă la răcirea completă a sticlelor și bor-canelor.

Ridicarea rezistenței la temperatură a va-selor din sticlă este posibilă, dacă le veți căli în felul următor: puneți apă și un pumn de sare grunjoasă într-o cratiță mare; apoi, așe-zați pahare, farfurioare, compotiere, cupe. În felul acesta așezați vasul pe foc mic și lăsați-l să fiarbă încet timp de circa 5—10 minute.

Mirosul neplăcut al damigenelor și sticlelor va dispăre, dacă acestea vor fi spălate cu apă fierbinte, în care s-a dizolvat făină de muștar. Apoi se clătesc de cîteva ori cu apă rece.

O altă metodă constă în introducerea în sticle a unui strat de 1—2 cm de sare granu-lată, peste care se toarnă apă caldă și se agită bine. Lîmpezirea se face cu apă curată.

Cînd s-au lipit paharele puse unul într-al-tul, acestea se pot desprinde, dacă punem pa-harul exterior în apă caldă, astfel dilatăndu-se, sau dacă punem cuburi de gheață în paharul din interior ca acesta să se contracte. Deci efectul termic contribuie la dezlipire.

Înlăturarea cioburilor sparte de sticlă de pe masă se va face mai bine și mai repede, dacă le vom lua cu o bucată de vată udă, la care cioburile aderă îndată.

Cioburile de sticlă căzute pe covor se înlă-tură lesne, dacă tamponăm covorul cu un ziar umed.

Mirosul neplăcut al termosului va dispăre, dacă se umple cu apă rece, la care se adaugă un vîrf de cuțit de praf de copt. După circa două-trei ore, se poate clăti cu apă curată.

Curățarea vaselor de porțelan folosite se face prin spălare în apă caldă cu puțină sodă sau cu detergentul „Perlan”, după care se limpezesc tot cu apă caldă și se usucă.

Lipirea porțelanului se face cu amestecul format din oțet înfierbîntat, în care dizolvăm o jumătate de foaie de gelatină.

Lipirea porțelanurilor sparte este posibilă, dacă veți folosi o soluție viscoasă formată din: o jumătate linguriță clei de pom (lichid), mai precis de prun, cireș, și albuș de ou proaspăt. Cu această soluție ungeți zonele ce trebuie lipite și apoi puneți vasele respective la un loc ferit timp de 48 de ore.

Ascuțirea cuțitelor și briciului se poate face mai repede, dacă în prealabil se introduc pentru o jumătate de oră într-o baie de apă sărată sau într-o baie formată din o jumătate litru apă și jumătate litru acid sulfuric, iar după 30 de minute se scot și se șterg ușor, apoi se dau de cinci-șase ori pe o piatră de ascuțit.

Atenție! cuțitele bine ascuțite nu se vor lăsa niciodată în apă.

După fiecare folosire este bine ca acestea să fie șterse cu o cârpă uscată.

Ascuțirea foarfecelor se face repede și bine, dacă tăiem cu ele o bucată de glaspapier.

Vasele emailate își prelungesc durata, dacă înainte de prima întrebuințare se introduc într-un amestec de apă cu sare și oțet și se pun la fiert circa o oră.

Vasele de bucătărie se pot curăța de mirosul de ceapă, dacă le frecăm cu sare sau cu muștar praf.

Vasele emailate pătate de fructe se pot curăța, dacă fierbem în ele timp de o oră coji de cartofi cruți în apă foarte sărată.

Vasele de bucătărie pe care s-a prins mîncarea se curăță ușor astfel: punem în ele apă rece și două linguri de sare; apoi le punem la foc și le lăsăm să clocotească. După aceea, se pot freca cu un burete de vase din metal sau din material plastic, care duce toate resturile de mîncare.

Notă

— vasele emailate nu se vor curăți niciodată cu cuțitul, deoarece sare emailul,

— în același scop trebuie ferite de lovituri și nu se vor pune goale la foc,

— vasele emailate ciobite cu smalțul sărit se vor folosi numai la fiertul cartofilor și încălzirea apei,

— Ai auzit că Gicu și Maria se căsătoresc?

— Ei, nu mai spune! Și cît se iubeau!

*

— Ai auzit? Gheorghe a amuțit de o jumătate de an!

— Ce nenorocire! Îmi închipui cît trebuie să sufere nevastă-sa...

— Ea încă n-a observat!

*

Soțul afumat, întors tîrziu acasă:

— Dragă, te rog strigă la mine că altfel nu găsesc patul în întunericul ăsta!

*

Cînd m-am despărțit de soț, eu mi-am oprit casa, iar el mașina, barca cu motor și ciinele.

— Și cum ați procedat cu banii?

— I-au împărțit avocații.

*

Pe plajă:

— Fii serios, dragul meu, nu te mai uita la toate femeile. Ești însurat.

— Și ce-i cu asta? Dacă aș fi la regim dietetic, n-aș avea voie să citesc lista de meniuri?

Adaptări de Petru Mureș



YORUBA

Togan își roti din nou privirea obosită prin încăpere. Lumina rece și puternică a dimineții pătrundea prin ferestrele mari, de pe care draperiile uzate fuseseră trase în lături. Odaia părea tristă și goală. Tristă și goală, în ciuda acelei imense aglomerări de lucruri scumpe și inutile. „Ciudat!”, gândi Togan. „Ciudat!”, repetă încercînd să-și dea seama ce putea isca această impresie, din ce se născuse acel sentiment de singurătate mohorâtă, ce-l invadea pe măsură ce ochii lui înregistrau amănuntele acestui bazar neașteptat. Gheridoane cu lucrături baroce, cu patină afumată, o pianină veche deschisă, mai de grabă un clavecin cu clapele de os de un galben untos, covoare făcute sul și aruncate alandala pe lângă pereți, șaluri de India și tapiserii mîncate de molii, porțelanuri cuibărindu-se moale în palmele penumbrei din vitrinele înalte, statuetă chinezești, măști și arcuiri africane, fotolii scorjite și jilțuri domnești cu spătar înalt, lucrat cu migală, cărți rare în legături de piele neagră sau vișinie, o lume de forme, fascinantă și, în fond, fără nici o noimă, așa cum se alcătui ea în odaia cît un hangar, cu stucatura cariată și parchetul desfundat, scîrțîind aproape la fiecare pas. Erau lucruri de preț toate aceste vechituri, lucruri pentru care se dăduseră și se vor mai da bani grei și, într-un fel, acesta era singurul lucru care le putea lega între ele, dar nu cel mai de neglijat. Numai tablourile păreau venite din altă lume. Proaste. Kitch-uri ori copii greoaie, lăfăindu-se în rame masive și aurite.

— La tablouri nu s-a priceput nicio-dată!, spuse omul de lângă fereastră și Togan tresări fără voie și se întoarse spre el. Aproape îl uitase, cufundat în contemplare acelei încăperi ciudate. Nici nu-și mai aducea bine aminte dacă el îl chemase sau omul venise singur acolo. Schimbaseră cîteva vorbe și apoi se strecurase în colțul ferestrei, dispărînd pur și simplu, sorbit în acel univers în care se topea firesc, părăind o mobilă, un lucru la fel de bizar și de vechi ca toate cele-

— vasele de aluminiu se freacă periodic cu spirt denaturat, după care se limpezesc cu apă rece,

— vasele de Jena nu rezistă și se sparg:

a) dacă vin în direct contact cu flacăra,

b) dacă sînt lovite,

c) dacă vin în contact cu apa rece, cînd încă sînt calde.

Curățirea vaselor de aluminiu după întrebuințare se face prin punerea lor 2—3 minute într-o soluție de apă caldă în care ați dizolvat un pumn de sare granule și o lingură de bicarbonat de sodiu. Apoi limpeziți-le și lăsați-le să se zvînte.

Se poate întrebuința și o perie moale pentru frecarea vaselor și obiectelor, dacă se înmoaie în soluția sus-amintită.

Altă metodă constă prin așezarea lor în apă fierbinte în care ați pus oțet sau zeamă de lămîie; se vor lăsa la fiert 10—15 minute, apoi se vor scoate, șterge bine și pune la uscat.

Cratița, oala sau tipsia, uitate pe foc cu mîncare care s-a ars, se pot curăța ușor și bine, dacă turnăm în ele 1/2 sau 1 pahar oțet la care mai adăugăm apă pînă ce acoperim complet partea de arsură. În felul acesta se pun la fiert 20—30 de minute. După aceea, se scot de pe foc, și cu ajutorul unui burete de plastic sau de sîrmă se poate îndepărta toată murdăria, fără efort.

Cratița murdară se curăță perfect cu apă în care s-a pus sare și oțet, apoi se lasă să fiarbă în clocot cîteva minute.

Oala sau tipsia fierbinte se ia de pe foc întotdeauna numai cu o cîrpă uscată.

Nu folosiți cîrpă umedă, căci aceasta poate atinge temperatura de fierbere a vasului și poate produce arsuri grave la mîini.

Ibricul de cafea se poate curăți ușor, fierbind în el apă curată în care am pus și o felie de lămîie.

Curățirea tigăilor din alamă sau fier este posibilă, dacă le vom freca bine cu sare grunjoasă.

Cînd se aprinde grăsimea din tîgaie, se poate stinge imediat, dacă acoperim repede tîgaia cu un capac, înlăturînd în felul acesta sursa de oxigen care menține arderea.

Cutiile din material plastic, în care păstrăm brânza, se spală cu apă caldă, amestecată cu puțin bicarbonat de sodiu.

Brațele deformate ale ochelarilor se pot reface în forma inițială, dacă le muierăm câteva clipe în apă caldă, apoi le putem regla cum dorim noi.

Lentilele ochelarilor se vor curăța mult mai bine, dacă vor fi șterse cu un tampon de vată înmuiat în alcool. După aceea, lentilele se lustruiesc cu o bucătică de piele de căprioară.

Ochelarii nu se aburesc când se schimbă temperatura de la frig la cald, dacă în prealabil îi ungem cu glicerină pură și apoi îi ștergem bine cu o cârpă moale uscată.

Se pot unge și cu vaselină, apoi se pun la uscat timp de o oră și se șterg bine cu o bucătică de piele de căprioară sau cu o cârpă moale de flanelă sau molton.

Cheia care funcționează greu devine folositoare, dacă o frecați cu o bucată de parafină.

Cheia ruginită se poate folosi, dacă o punem într-o baie de petrol, apoi se freacă cu glas-papier, după care se unge cu o cârpă îmbibată în ulei.

Dopul de plută al termosului se poate curăța, dacă îl opărim în apă fierbinte cu sodă.

Dopul de sticlă care s-a înțepenit se poate scoate cu ușurință dacă picurăm pe el apă caldă.

Garniturile de cauciuc întărite devin elastice, dacă sînt introduse într-un amestec de amoniac și apă (în părți egale).

O cârpă antipraf se poate face dintr-o flanelă îmbibată în ulei de parafină timp de o noapte, după care se spală în apă clocotită și se pune la uscat. Cu această cârpă se șterge foarte bine praful, iar mobila va căpăta un lustru deosebit.

Cînd coloana de mercur a termometrului s-a divizat în bucăți, mercurul se va uni din nou și va forma o coloană continuă dacă introducem termometrul în apă caldă. Apoi se poate coborî cu ușurință coloana de mercur.

Pomul de iarnă durează mai mult, dacă se trece trunchiul bradului printr-un trepied, în așa fel încît să ajungă tulpina într-un vas cu apă în care s-a adăugat puțină glicerină.

lalte. Abia acum îl privești cu atenție. Stătea sprijinit parcă de faldurile draperiei, umil și trist — Togan se întrebă dacă nu cumva de la el, de la acest om, iradia senzația care-l făcea să-și strîngă umerii în vechiul său pardesiu — cu fața galbenă, pergamentoasă, din care nasul, mare și coroiat, țîșnea cu o uimitoare eleganță, privind absent lumea, încăperea și pe el.

— Cit despre celelalte... îngînă Togan, privind indiferent praful așternut în straturi groase peste lustrul afumat al gheridoanelor, pe polițele și etajerele spinzurate pe pereți.

— Da, la celelalte se pricepea cu adevărat!, aprobă cel de lângă fereastră. Uneori chiar prea mult!, adăugă mai mult pentru sine și vocea i se stinse într-un gîjiit de om bătrîn și asmatic.

— Toate astea fac o avere!, medită cu glas încet Togan, ridicînd un porțelan



și privindu-l lung în lumină. Nu-i așa, domnule...?

— Cunda!, preciză cel de lângă geam. Eduard Cunda.

— Nu-i așa, domnule Cunda?, repetă întrebarea, așezînd cu infinită grijă statueta la locul ei.

— A avut prăvălie mare, domnule inspector. Ce zic eu, prăvălie?! A avut cel mai mare magazin de antichități din oraș. Pe lângă el, preciză cu indiferență, noi eram niște teighetari. Crîngașu a fost negustor mare, domnule!

— Dar cum se face că și după...?, întreabă inspectorul, oprindu-se în fața unui gheridon pe care nu se afla decît o vază. O vază delicată, dintr-un cristal cu dungi vineții, sprijinită pe un picior rotund. Cum se face?, zise din nou arătînd spre cele din jur.

— Ei, cum se face!, spuse umil Cunda. Știu ce vreți să ziceți. Există oameni care trec pe deasupra vremurilor. De fapt pe sub ele, domnule inspector! Eu și alții ca mine am vîndut tot sau aproape tot. Crîngașu a cumpărat. De la mine, de la alții, de nu se știe unde. Și-a mutat afacerea aici, cînd i-au închis magazinul. Există oameni care au nevoie de așa ceva în orice vremuri. Sau care se fac că au nevoie. N-are importanță. Puterea simte nevoia lucrurilor scumpe și rare. E o demonstrație că există. Prețul și raritatea sînt valoarea lor în anume timpuri. Crîngașu a știut să-i găsească pe acei oameni înainte ca să-l găsească ei pe el. Asta e tot!

— Mda!, aprobă inspectorul, săltînd încet vaza și privind delicata curbură interioară a suportului. Ați fost prieteni, domnule Cunda?

— Cu Crîngașu? Cunda avu un ris abia auzit. Poate de mult, în tinerețe cînd eram amîndoi săraci și cînd toate astea erau mai înții o bucurie a sufletului și abia pe urmă marfă. Apoi... Dădu din mină. Vedeți, domnule inspector, bucuria asta... cum să vă explic? Dacă o pierzi... ei da... aici stă tot secretul negustoriei în meseria asta. Să nu te legi de nimic. Altfel... Eu n-am fost negustor niciodată!

— Înțeleg! Togan se aplecă să așeze vaza la loc. Și totuși... ciudat!, zise rămnînd cîteva clipe cu ochii ațintîți la conturul întipărit în stratul de praf; un cerc

Pensulele folosite la vopsea de ulei se pot curăța prin presare între două bucăți de cîrpe, după care se vor introduce în petrol timp de 8—10 ore. Apoi se acoperă cu hîrtie de ziar imbibată în ulei de in, pentru a nu se usca.

Pensulele folosite la vopsea ducă se curăță tot prin presare între două cîrpe, iar după aceea se vor introduce în acetună.

Broaștele de la dulapuri și sertare nu vor rugini niciodată și se vor menține permanent în stare de funcționare, dacă le vom unge periodic cu puțin ulei de mașină, cu ajutorul pompei sau cu o pană de gîscă.

Sertarele care funcționează greu vor ceda dacă le vom freca cu o luminare sau cu parafină.

Cleul îngroșat se subțiază cu puțin alcool.

Cojile de ou bine pisate sînt un bun îngrășămint pentru plantele decorative și pentru florile din apartament.

Plantele de apartament cu petale vor fi mai frumoase și mai viguroase, dacă periodic vor fi șterse cu un burete înmuiat într-un amestec de apă cu lapte sau apă cu bere.

Frunzele plantelor ornamentale din locuința Dv. vor căpăta un luciu plăcut dacă le veți curăți cu un tampon de vată umezit în glicerină.

Florile din ghivece se vor uda în timpul iernii cu apă caldută.

În timpul concediului puteți asigura udatul florilor prin trecerea unui tifon cu un capăt pe pămîntul plantei, iar cu celălalt într-un vas cu apă. Plantele se vor alimenta singure cu apă, după nevoie.

Prospețimea florilor din vase se poate menține un timp mai îndelungat dacă înainte de a fi așezate în vase le-am scufundat cîteva ore, în întregime, în apă. În felul acesta, nu este necesară schimbarea apei în fiecare zi, iar cînd o facem, apa să aibă temperatura camerei.

Florile din vază, care au început să se veștejească, își revin, dacă înmuiem cozile în proporție de 2/3 în apă fiartă și le ținem pînă constatăm o înviorare — apoi tăiem partea din cozi ce a fost în apă fiartă, după care punem florile într-o vază cu apă rece.

Florile din vase se mențin proaspete timp îndelungat dacă vom pune în apa acestora două bucăți de zahăr.

Mirosul neplăcut al apei din vasele cu flori poate fi prevenit, dacă puneți în vas o monedă de aramă (cupru).

Rămurelele de răchită, salcie etc., pentru decorarea locuinței pot fi menținute vreme îndelungată, dacă periodic le vom pulveriza cu lac de păr.

4. Exploatarea și întreținerea aparatelor casnice și electrocasnice

În zilele noastre nu se mai concepe o gospodărie modernă fără o bogată și variată gamă de aparate casnice și electrocasnice, care au menirea de a scuti gospodinele de o serie întreagă de munci grele și migăloase, iar, pe de altă parte, de a contribui la economisirea timpului.

Între aparatele casnice și electrocasnice intrate de multă vreme în uzul curent al gospodăriilor moderne, amintim: mașinile pentru tocat, măcinat și stors, aragazul, vasele de fiert sub presiune, mașina de spălat rufe, mașina de cusut, fierele de călcat, aparatele de uscat părul (foen), aparatele de măcinat cafea (rîșnițe), aparatul de bătut frișcă, termoplonjoanele, rotisoarele, prăjitoarele de piine, pernele electrice și, eventual, mașina de spălat vase, sau chiar un robot electric care efectuează mai multe operațiuni.

În cele ce urmează vom descrie modul de exploatare și de întreținere a principalelor, respectiv celor mai complicate aparate electrocasnice și casnice, spre a le feri de o degradare prematură, în scopul obținerii unui randament maxim, un timp cât mai îndelungat.

Înăuntru! Căruia se inseria un romb cu laturile neregulate. Ciudat e... ridică vaza iarăși în lumină, ... că nimic nu pare să lipsească din încăperea asta! Deși...

— Da, e greu să-ți dai seama!

— În fine! Inspectorul așează vaza la loc, cu aceeași grijă cu care umblase cu fiecare dintre lucrurile cercetate. A fost lovit în cap cu un obiect greu. O bucată de fier, probabil! Dar de ce?

Cunda nu răspunse. Stătea acolo, lângă draperie, trist, scorjit, pierdut în universul acela, căruia părea că-i aparține pe deplin.

— Cam asta ar fi! Togan își frecă palmele și se apropie de fereastră. Așa că dacă, domnule Cunda...

— Nu vreți nu ceai, domnule inspector?

Cunda ridică spre Togan ochii lui bulbucăți, de un cafeniu murdar, o culoare cum acesta nu mai văzuse niciodată.

— Am un ceai chinezesc veritabil! Și mai am și câteva cești din porțelan adevărat. Încă!, zimbă trist. Dacă vă face plăcere...

Togan nu răspunse. Privea afară. Primăvara era luminoasă și rece. Fără să vrea își pipăi stofa subțire a pardesiului.

— Un ceai?! zise după un timp. Da, cred că mi-ar face bine un ceai!

*

— Arome vechi! Aproape le uitasem!

Inspectorul închise pe jumătate ochii, savurînd licoarea parfumată. O simțea umplîndu-i toată gura cu gustul ei indescriptibil, lunecîndu-i mîngios în stomac. Stătea cufundat într-un fotoliu bătrînesc, o mobilă banală dar confortabilă, lăsîndu-se cu totul în voia acelei clipe de tihnă pe care și-o îngăduia. Cunda surise fără să răspundă. Își ținea ceașca în mînă cu o tandrețe aproape maternă, ca și cum s-ar fi temut să nu frîngă petala aceea de porțelan, prin care lumina pătrundea fără nici un efort, umplînd-o de delicate culori.

— Vă rog să mă iertați, domnule Cunda!, spuse Togan surprinzîndu-i privirea. Sînt un grobian! Lovi ușor cu vârful unghiei marginea ceștii. Oho!, făcu surprins. Mîng?

— Ia te uită!, ochii bătrînului scîlpiră. Adevărat!

Tăcură din nou. Era plăcut în camera anticarului. O cameră cu lucruri puține dar de un bun gust desăvârșit, lucruri care, Togan nu se îndoia, valorau imens pentru acesta. Rămase cu privirea ațintită pe perețele din fața lui. Nu-și amintea dacă fotoliul în care ședea fusese de la bun început pus așa, sau dacă anticarul îl întorsese anume astfel, pentru ca el să poată aprecia în liniște ceea ce se afla acolo. Dar ceea ce se afla acolo, chiar în mijlocul peretelui, un perete gol, pe care nu mai era nimic altceva și de un alb desăvârșit, era cu adevărat superb; două statuete africane din lemn lustruit, un lemn negru, așezate pe o etajeră de culoarea castanei, spânzurate cu șnururi împletite de două bolțuri bătute temeinic în tencuială. Un bărbat sprijinit în suflă, odihnindu-se și o femeie, în picioare, cu minile ridicate puțin într-o parte, ca și cum ar fi săltat spre creștetul unui vas imaginar. Era atîta finețe în liniile care conturau cele două trupuri, atîta căldură în felul în care carnea lemnului primea și restituia lumii formele imaginare pe care sculptorul le tăia în ea, atîta viață, în ciuda chipurilor lor abstracte, încît simțea nevoia să mîngie idolii aceia negrii. Togan așază ceașca pe măsută și se ridică.

— Sinteți un cunosător, domnule inspector!

Vocea anticarului îl ajunse lingă etajera.

— Sînt statuete yoruba. Au cîteva sute de ani. Poate mai mult. Eu le-am dibuit, într-o prăvălie pariziană cu vechituri prin anii treizeci. Au frumusețea lor. O frumusețe pe care n-o simte oricine! Aveți stofă de anticar!

Togan zîmbi, plimbîndu-și mîna pe lemnul cald al statuetelor.

— Dar mie mi-s dragi pentru cu totul altceva. Ceva de demult!, suspină domnul Cunda și vocea i se umbră de un tremur de care nu l-ai fi bănuț în stare.

— Înțeleg!

Inspectorul ridică în mînă statueta femeii. Era grea. Lemnul din care fusese cioplită trebuie să fi fost mahon sau ceva de felul acestuia.

— Înțeleg!, murmură plimbîndu-și degetele pe rombul neregulat al postamentului pe care se sprijinea silueta zveltă a feciorei sau femeii yoruba. O așază la loc și se întoarse în fotoliu. Continuă să-și

Aragazul. Înainte de deschiderea robinetului sau robinetilor, este indicat să vă asigurați că nu au fost scurgeri de gaze în încăperea, respectiv în bucătărie. Pentru verificare, puneți spumă de săpun pe zona de închidere și reducere a gazelor. Dacă se formează bule, atunci bușoanele de închidere sînt defecte. În acest caz, se vor închide bine butoanele și se va chema un specialist.

Pentru întreținerea, respectiv pentru curățarea aragazului utilizați spray-ul „Triumf“, „Universal“, sau produsele „Plitex“, sau „Lustrol“ care se găsesc de vinzare în magazinele pentru produse chimice.

Părțile emailate se vor șterge zilnic cu o soluție de apă cu detergent special „Demar“, iar după limpezire, lustruiți emailul cu o flanelă uscată.

Rețineți! nu ștergeți niciodată părțile emailate cît sînt încă fierbinți și nu întrebuițați niciodată bureți metalici la curățirea lor.

Periodic, gresați robinetele cu ulei pentru mecanisme.

Este interzis a încălzi bucătăria cu ajutorul aragazului, deoarece arzătoarele emană și gaze neare, acestea fiind toxice.

Vasele de fierț sub presiune (Kukta) de 1,6 atmosfere fierb la temperaturi de 100—112°C și sînt închise ermetic; ele reprezintă cel mai modern și mai sănătos mod de preparare a alimentelor, deoarece nefiind în contact direct cu aerul, se rețin în preparatele pregătite toate calitățile nutritive. Legumele și fructele își păstrează culoarea inițială și aspectul lor proaspăt. Dar aceste vase mai prezintă și alte avantaje, așa cum menționăm mai jos:

- a) economisim zilnic mai multe ore, pentru că timpul de pregătire a alimentelor se reduce la un sfert din cel obișnuit;
- b) economisim două treimi din combustibilul întrebuițat pînă acum (gaze naturale, aragaz, electricitate, petrol, lemne etc.);
- c) vasul de gătit este convenabil, îndeosebi în ce privește încălzirea rapidă a mîncărilor;
- d) cu ajutorul tabelii de timp se poate calcula cu exactitate timpul necesar pentru gătit;
- e) carnea cea mai tare se înmoaie cu siguranță și în mod rapid.

După trecerea timpului necesar de fierbere, vasul sub presiune chiar luat de pe plită sau de pe flacăra continuă să fiarbă.

Pentru a nu deteriora preparatul, se face răcirea imediată, procedînd astfel: se aşază vasul fierbinte într-un lighean cu apă rece, ori se toarnă apă rece pe capacul său. Apoi, cu ajutorul unei pensete lungi se ridică ventilul capacului. În cazul supelor şi pastelor făinoase nu se aplică procedeul răcirii rapide.

Maşinile de: tocat carne, de măcinat nuci şi de măcinat mac, pentru măcinat cafea (rişniţă), de stors fructe şi roşii, precum şi maşina universală — toate sînt cu acţionare manuală. Exploatarea, minuirea şi întreţinerea acestora este destul de simplă şi nu necesită instrucţiuni speciale pentru folosirea lor.

Cu excepţia maşinii de tocat carne în trei mărimi diferite, şi anume, nr. 5, nr. 8 şi nr. 10, din restul maşinilor există numai cîte o singură mărime.

De menţionat este faptul că pentru maşinile de tocat şi măcinat există şi accesorii de rezervă, de vînzare în toate magazinele de specialitate.

Toate maşinile manuale se curăţă prin spălare în apă caldă cu sodă a părţilor componente, după care se limpezesc şi se pun la uscat.

Frigiderul cu compresor trebuie transportat numai în poziţia verticală, ferit de şocuri (lovituri, trîntituri şi izbituri).

În timpul transportului, nu-l înclinaţi prea mult (peste 30° faţă de verticală). Pentru amplasarea lui, alegeţi un loc aerisit, ferit de razele soarelui, de surse de căldură, aragaz, sobe, radiatoare etc.

Reglaţi temperatura în interiorul frigiderului cu ajutorul termostatlui, la un regim de temperatură cuprins între 2° şi pînă la 6°C, ţinînd cont şi de temperatura mediului ambiant. De obicei, temperatura optimă este de circa 3—4°C.

Dacă motocompresorul nu mai funcţionează, verificaţi imediat termostatul, care, probabil, a rămas închis după curăţirea şi spălarea frigiderului.

bea ceaiul, cufundîndu-se iarăşi în căldura plăcută a fotoliului acela vechi, cu ploapele pe jumătate lăsate.

— Domnule Cunda!, zise într-un tîrziu.

— Nu e nevoie, domnule inspector, îl întrerupse bătrînul, nu e nevoie! Ştiţi, cîndva, cînd eram pe cale să mor de foame, i-am împrumutat statueta aceea lui Crîngaşu. I-am împrumutat-o!, preciză cu acelaşi glas moale şi indiferent. Ani de zile, domnule inspector, m-am rugat să mi-o dea înapoi. Ani de zile, înţelegeţi! I-aş fi dat orice. Am acolo, uitaţi-vă, un Pallady şi un Iser! I le-aş fi dat pe amin-



două. Pentru el statueta nu însemna nimic! Absolut nimic! Și pe urmă vine o clipă cînd nu mai poți suporta. Nu mai poți suporta nici un minut, nici o secundă măcar. Nu se mai poate!

Anticarul tăcu, ducînd ceașca la gură cu aceeași tandrețe maternă. Togan își simțea pleoapele tot mai grele. „Am să adorm aici, în fotoliu!”, își spuse. „Măcar dacă mi-aș fi scos pardesiul. O să-mi fie frig afară!” Se simțea sfîrșit.

— De ce m-ați invitat la ceai, domnule Cunda?, întrebă într-un tîrziu.

— Pentru că tot ați fi venit pînă la urmă. Sînteți un om inteligent, domnule Inspector. Și uneori ochii dumneavoastră... V-am urmărit la Crîngăsu. Nul, îl opri el cu un gest. Nu mi-am dat seama că piciorul vazei e curbat înăuntru. Și, pe urmă, n-are nici-o importanță. Nu-mi pare rău, înțelegeți, nu-mi pare rău! Crîngăsu n-a fost niciodată un om!

Togan se ridică încet. Își simțea pleoarele grele, ca după o zi de alergătură. Întinse mîna după pălărie.

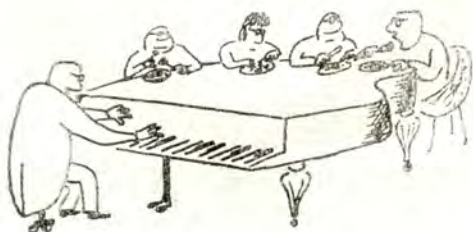
— Presupun că trebuie să merg cu dumneavoastră?!, spuse anticarul fără să se miște din fotoliu.

Inspectorul se scutură. Un fior de răcoare i se strecura de-a lungul spinării. Se îndreptă încet spre ușă.

— Nu e nevoie acum!, spuse din prag. Am să vin mîine! Făcu semn cu capul spre cele două statuete. O vreme n-o să le mai vedeți!

— Mulțumesc! Mulțumesc mult! O să mă găsiți aici!, auzi din urmă glasul anticarului și avu o clipă viziunea serii căzînd peste cameră și peste domnul Cunda pironit în fotoliul din fața etajerei pe care stăteau alături cele două statuete voruba.

RADU BREDAN



Dacă la atingerea frigiderului simțiți o ușoară curentare, scoateți-l din priză și chemați un specialist.

Pentru a valorifica cu eficiență maximă interiorul frigiderului, este bine să așezați alimentele în ordinea următoare:

— În congelator, se vor pune cărnurile crude de toate felurile și pește proaspăt, în pungi de polietilenă, de celofan sau în hîrtie pergament.

— În rafturile intermediare se vor pune: supe, mîncăruri gătite, rasoluri, produse lactate.

— În rafturile de jos se vor pune cutiile închise de material plastic, care vor cuprinde legumele și zarzavaturile curățate și spălate, precum și diferite cutii de conserve, de carne și pește, conserve de sucuri.

Este recomandabil ca între alimente să existe suficient spațiu de aerisire.

De asemenea, este indicat ca toate alimentele cu arome puternice să fie plasate în casete de material plastic cu capac etanș, sau alte recipiente perfect izolate, pentru ca alimentele să nu împrumute reciproc mirosurile specifice.

Laptele, smîntîna, și untul, în special, absorb toate mirosurile, de aceea ele se vor ține numai în vase închise.

Nu introduceți niciodată în frigider mîncăruri sau lichide calde sau fierbinți, deoarece contribuie la creșterea temperaturii interioare, care se va reflecta în compromiterea și alterarea alimentelor depozitate.

Preparatele vor fi răcite la temperatura camerei și apoi introduse în frigider.

Nu țineți în frigider grepe-fruit, lămîi, portocale, mere, pere, deoarece acestea își pierd conținutul de apă cit și prospețimea.

Nu depozitați în frigider legume și zarzavaturi nespălate și necurățate, deoarece introduceți odată cu ele microbi patogeni, ouă de paraziți, gîndaci și viermi.

Nu se pun niciodată în frigider produse inflamabile sau alte produse care degajă miros puternic sau produse alcaline, avînd în vedere că produsele alcaline deteriorează (corodează) evaporatorul și defectează agregatul.

Nu lăsați ușa deschisă mai mult decît este necesar și verificați ca ușa să se închidă perfect, cunoscînd că altfel pătrunde aerul cald al încăperii și se pierde din capacitatea de răcire.

După un interval de două-trei săptămîni de utilizare a frigiderului, vaporizatorul se acoperă cu un strat de zăpadă, a cărui grosime crește repede, dacă aerul din interior este umed. Întrucît stratul gros de zăpadă devine termoizolant și scade eficiența frigorifică, scoateți fișa frigiderului din priză și verificați dacă bușonul de obturare este pus la cutia de colectare a apei. Apăsați pe bușonul de deghețare pînă se aude un clinchet ușor și puneți butonul termostatului pe diviziunea zero.

Goliți frigiderul și îndepărtați stratul de zăpadă de pe pereții evaporatorului, deghețați cutia cu cuburi de gheață, cu ajutorul apei calde de circa 60—70°C, apoi spălați tăvițele și interiorul cu apă caldă cu detergenți, apoi limpeziți cu apă rece, iar în final ștergeți-l cu o cârpă moale și uscată, lăsîndu-l apoi deschis timp de circa 20—30 minute, pentru aerisire.

După aceea, se pune în funcțiune motorul prin introducerea fișei de contact bipolare în priză.

În scopul menținerii nealterate a aromelor proprii produselor ce se păstrează la rece, vom introduce în frigider absorbantul „Frigodor” sau un cărbune negru de lemn, care are rolul de colector al mirosurilor specifice.

Mașina electrică de spălat rufe este plasată de obicei în încăperi cu umiditate ridicată, adică în băi, în spălătorii sau în bucătării, unde trebuie să fie neapărat legată de pămînt. În acest scop, toate mașinile electrice de spălat au un cordon special care face legătura între mașină și priza de pămînt (țeava de alimentare cu apă, instalația de calorifer).

Mașinile electrice de spălat rufe se mențin și în prezent într-un sortiment bogat, cele din seria „Alba-lux” axate în special pe tipul cu bazin, deoarece realizează performanțe înalte în procesul de spălare.

Mașinile de spălat de tipul „Alba-lux” spală în patru minute 2 kg de rufe cu un

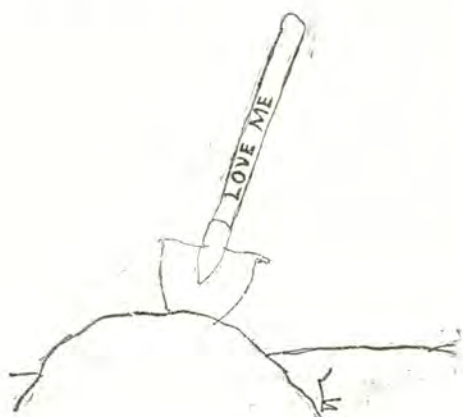


- Săru-mîna. Aveți vată?
- 10,75.
- Pardon. Mă iertați! Vată aveți, săru-mîna?
- 10,75. 10,75, tovarășu!
- Aaaa, ăsta-i prețul? Mulțumesc.
- Pofțiți bonul!
- Mulțumesc... dar... știți, mă scuzați, eu aș mai dori și niște algocalmin, cam...
- 4,50 zece comprimate. Pofțiți bonul!
- ... dar eu... aș fi dorit 20 de comprimate și...
- 9 lei. Pofțiți bonul!
- Dar vată...
- 19,75. Pofțiți bonul!
- ... dar vată aș fi dorit... două pachete...
- Numai unul servim! 19,75.
- Mă iertați... aș mai dori să cumpăr, dacă se poate, și o sticlă de... Tusocalmin sau... de Calmotusin, he-he, nu știu cum îi zice, exact. Mă scuzați...
- Da, care doriți, tovarășu?!
- Păi... vă spuneam... eu... Există amîndouă?
- Da, există. De care doriți?
- Știu eu... ce să zic...? Păi... de care e mai bun, nu?
- 5,90. Pofțiți bonul! 25,65.
- Da, mulțumesc. Nu, n-am mărunt, nimic, deloc. Dați-mi de la 26. Săru-mîna! Mulțumesc. Aa, știți ce vă rog, am uitat: de care mi-ați dat pentru tuse... că nu știu ce să cer?! Calmotusin sau Tusocalmin?
- Tusomag, tovarășu, Tusomag. De care ați cerut v-am dat!
- Păi, eu am zis că...
- Ați zis că din cel mai bun! V-am marcat Tusomag.
- Da, vă mulțumesc. Știți, m-am zăpăcit. Mă iertați — nu mă simt bine, am febră...
- Cine e bolnav să stea acasă, nu să umble lela prin farmacii și să înnebunească lumea! Noi aici muncim, tovarășu! Ce s-ar întîmpla dacă și acolo unde lu-

crezi matala ar veni tot felul de boinavi să-ți mănince nervii!? Aud?! ... Următorul! Ce doriți? Spuneți mai tare! Ce? Pentru dureri de gît? 6,40! ...

la bufet

- Ioane!
- Ie, șefule!
- Ioane, e duminică, e ora zece, avem bere, trebuie să deschidem, dar n-avem gaz. Ce ne facem?
- D-apoi le-om vinde bere. La ce tre-be gaz?
- Ioane, nu fii timpit! Cum scoatem berea din butoi dacă n-avem gaz?
- Ioi, de-acela gaz... bioxid!... D-a-poi... n-avem?
- Nu acum ți-am spus că n-avem!?! — Ba, ie! No...
- Ce facem, Ioane? Auzi-i că-s deja la ușă!
- D-apoi, ce să facem!? N-avem, n-avem. Nu le-om da.
- Ești nebun?! Ne bat ăștia ca pe nuc; pe amîndoi!



grad normal de murdărie. Cantitățile mai mici și țesăturile ușoare cer un timp mai scurt. Limpezirea poate fi realizată în circa două minute. Deci, în medie, o șarjă poate fi spălată complet în circa 6 minute. După spălare, evacuați apa cu ajutorul furtunului de golire, curățați bazinul, uscați-l și închideți capacul.

Mașinile „Alba-lux“ 9 și 10 au o capacitate a bazinului de spălare de 38 litri. Mașinile de aceste două tipuri au o turație de 1500 rotații pe minut. Dimensiunile de gabarit ale acestora sînt de 450 × 450 × 780 milimetri. Greutatea maximă a mașinii de tipul „Alba-lux“ 9 este de 26,6 kg, iar pentru „Alba-lux“ 10 de 25,8 kg.

Odată cu mașinile se livrează și următoarele accesorii:

- priză specială cu contact de protecție;
- furtun de alimentare;
- clește de lemn;
- instrucțiuni de utilizare;
- certificat de garanție.

Ungeți la fiecare trei luni lagărul paletelor ulei de mașină, în orificiul unde este prevăzut. Nu fierbeți apă în mașină, pentru că riscați să distrugeți rezistența de încălzire.

Mașina electrică de cusut „Veronica“ sau „Sanda“ necesită un mod de exploatare și de întreținere simplu, însă pretențios.

Astfel, înainte de prima întrebuințare, trebuie șterse de praf, iar apoi, cu o cârpă moale, se îndepărtează excesul de unsoare, cu care au fost unse. Săptămînal, este necesar să curățați mecanismul suveicii de scame, resturi de ață, precum și praful depus. În acest scop, se recomandă a folosi o pensulă specială.

Dacă la curățarea pieselor folosiți petrol, fiți cu multă atenție, deoarece petrolul, folosit în exces, poate oxida piesele.

Orificiile se curăță tot cu petrol, apoi se șterg cu o cârpă uscată.

După aceea, mașina trebuie unsă cu ulei subțire de mașină.

Posibilele defecte ale cusutului la mașina electrică de cusut sînt cauzate în general numai de manevrarea greșită sau necorespunzătoare. De aceea, se recomandă cumpărătorilor

să citească cu mare atenție instrucțiunile de folosire.

Mașina de călcat sau bătrînul fier de călcat electric a fost dotat și cu un regulator de temperatură (termocuplu), care permite reglarea rapidă și cu ușurință a temperaturii la necesitățile impuse de materialul care trebuie călcat și care sînt prevăzute pe eticheta confecțiilor sau în instrucțiunile de utilizare a aparatului.

Datorită avantajelor arătate, se cîștigă mult timp, iar consumul de energie scade simțitor.

Fierul de călcat prea încins nu trebuie folosit, deoarece o mică neatenție se poate solda cu arsura țesăturii sau, în cel mai ușor caz, doar cu o pîrlire, adică o îngălbenire. Arsura este iremediabilă. Pata de gălbeneală va dispărea dacă va fi frecată imediat cu un tampon îmbibat în apă oxigenată.

În cazul lipirii amidonului pe talpa fierului de călcat încins, îndepărtarea lui se va face numai după răcire, prin frecare cu praf de cretă, „Vim“, sau cu un tampon de vată înmuiat în sare fină de bucătărie, după care se va lustrui cu o cîrpă moale.

Fierul de călcat nu mai ruginește dacă după fiecare întrebuințare, cînd este cald încă, îl frecăm cu stearină (rămasă de la lumînări), după care îi ștergem talpa cu o cîrpă. Dacă este nevoie, operațiunea respectivă se poate repeta.

Aspiratorul de praf cu o putere sub 500 W este prevăzut cu un ventilator care produce o aspirație puternică a aerului, antrenînd praful din covoare, mobile etc. Aerul aspirat trece printr-un filtru, în care se depune praful.

La aspiratoarele cu filtru cu acumulare interioară, filtrul constituie chiar spațiul pentru colectarea prafului.

În timpul exploatării (folosirii) aspiratorului, trebuie evitată indoirea forțată a furtunului flexibil de aspirație, deoarece se poate rupe sau crăpa.

Deși aspiratorul mai îndeplinește și alte roluri, totuși trebuie să reținem faptul că este categoric interzis a folosi aspiratorul pentru pulverizarea insecticidelor inflamabile, deoa-

— Pă mine? No, șazi numa!
— Mă Ioane, nu te prosti! E-adevărat că ești țapăn ca un taur, da' mai bine ai face altceva.

— Ce?

— Uite pompa mea de la mașină și bagă aer cu ea în butoi!

— Ba, io nu!

— Da' de ce, mă?

— D-apoi... mă tem! N-am manometăr și mă tem că l-oi crepa!

— Fugi, mă, de-aici! Ce să te temi?! Hai, uite pompa și dă-i drumu' că eu deschid. Îi zece.

— Io dau la pompă, da' dumneata răspunzi!

— Eu, eu... Așa, bun! Mai dă vreo citeva! Așa...

Buuuummmmm!!!

TUDOR IONESCU

CIUDATĂ ILUZIA

Oricît ar părea de absurdă și stranie fantastica mea întîmplare e plină de miez: stăteam în fotoliul cu roți cînd amurgul lînsa îndărătnicul soare obez, șiroaie de singe muiară pereții pe urmă cu scamele zilei s-au șters crochiuri de umbră în spațiul odăii ciudat combinate și cît mai divers, trecea cînd o formă cînd alta și golul cernut prin pupile de multiplica ei bine frecvent apărea o pisică, desigur iluzie, însă torcea, priveam consternat silutea-ntrre perne luase conturile unei femei probabil visam dar ciupindu-mă strașnic vedeam cu mirare sclipiri de cercei și lobul urechii asemenea scoicii prelung răspîndind un reflex de sidef în timp ce elipsele corpului tinăr sub pinza cămășii prindeau relief, zadarnic luptasem lucid cu ispita dorința vorace creștea obsesiv și într-un elan generos de tandrețe firește-i căzusem în gheare captiv, de vreți să aflați mai concret amănunte vă iau în această secvență complici atunci veți cunoaște pe propria piele ce sînt mingiierile unei pisici.

RAMIRO

9 poezii de dragoste de Paul Eluard

INDRĂGOSTITA

E-n picioare pe pleoapele mele
Și părul ei e-ntr-al meu,
Are forma mîinilor mele,
Are culoarea ochilor mei,
Se pierde în umbra mea
Ca o piatră pe cer.

Are mereu ochii deschiși
Și nu mă lasă să dorm,
Visele-i în plină lumină
Preschimbă sorii-ntr-un abur,
Mă fac să rid, să plîng și să rid,
Să îndrug vrute și nevrute.

SUITĂ

Să dormi cu luna-ntr-un ochi și
soarele-ntr-altui
O iubire în gură o frumoasă pasăre-n păr
Împodobită precum drumurile copacii
cimpul și marea
Frumoasă și-mpodobită ca înconjurul lumii

Fuși prin peisaj
Printre crengile de fum și fructele vîntului
Picioare de piatră-n ciorapi de nisip
Prinsă de talie de toți mușchii riului
Și cu ultima grijă pe un obraz transformat

rece uneori se pot produce explozii din cauza scinteiilor de la electromotorul aparatului.

După fiecare folosire aspiratorul trebuie să fie golit, respectiv se golește și se curăță sacul de praf, cunoscînd că altfel va fi posibilă reducerea considerabilă a capacității de absorbție a aspiratorului.

Uscătorul de păr (foen) este un aparat robust și practic, cu mîner mobil, putînd să fie ținut în mînă pentru uscat părul, dar și posibil a fi fixat pe o masă, pentru uscarea mîinilor. Are o putere de 700 W și 220 V. Se livrează cu suport și cu duză pentru concentrarea aerului, în două temperaturi, la alegere: moderat sau cald.

Aparatul nu se pune în priză în încăperi cu umiditate mare (ca de pildă, în baie, bucătărie), nici acolo unde pot fi lichide inflamabile sau produse explozibile.

Nu țineți foenul mai aproape de 10 cm atunci cînd vă uscați părul. După maximum o oră de funcționare, deconectați aparatul din priză, pentru o răcire corectă.

Dacă la atingere se simt mici curentări, atunci deconectați aparatul și duceți-l la un specialist pentru control.

Aparatul „Infragril“ pentru pregătirea fripturilor la cuptor electric este dotat cu un cadru flexibil fix avînd părțile din metal inoxidabil, deoarece vin în contact cu alimentele. Aparatul are două rezistențe electrice de 750 W și un electromotor sincron monofazat pentru rotirea frigării pe care se fixează carnea sau preparatele de carne.

Pentru coacere se folosesc două grătare, iar carcasa aparatului are patru lăcașe de fixare.

Aparatul funcționează pe principiul electrotcaloric și asigură o calitate excepțională fripturilor, deoarece prăjitul este uniform, atît pe suprafață cît și în interior, păstrîndu-se deci toate substanțele nutritive, cît și sucul fripturii.

În cazuri deosebite, aparatul poate fi folosit și ca radiator pentru încălzit.

Margit Ruja

COMPORTAMENTUL CIVILIZAT ȘI cîteva recomandări pentru gospodine cînd au INVITAȚII



1. Pregătirea și efectuarea unei vizite

Întotdeauna, cînd intenționați să faceți o vizită unui prieten(e) sau unei familii, este bine să vă înțelegeți din timp, fie verbal, fie telefonic, fie telegrafic (în cazul unor localități diferite) asupra zilei și orei, pentru a crea condiții gazdelor să se pregătească cît de cît. Apoi, puteți și Dv. să vă pregătiți să faceți vizita, fără a uita însă să duceți un buchet de flori pentru gazdă și ceva dulciuri sau jucării pentru copiii acesteia.

În cazul în care intervine ceva neprevăzut, care vă împiedică să vă țineți de cuvînt, atunci bunul simț obligă să anunțați imediat gazda, și să-i explicați motivul contramandării vizitei pentru altă dată.

Rețineți! Este contraindicat să se pornească în vizită fără un anunț prealabil, sau să aduceți cu Dv. persoane necunoscute, fără să-i preveniți din vreme pe stăpînii casei.

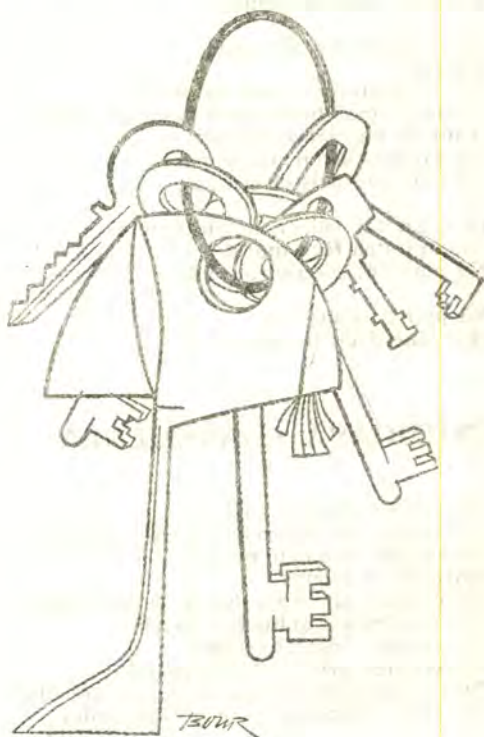
Persoanele care sînt invitate să participe la o masă trebuie să cunoască regulile de comportare civilizată în astfel de ocazii. Numai prin respectarea lor se arată stimă pentru gazdă și pentru ceilalți invitați și se poate face dovada unei bune creșteri.

NU SÎNT SINGUR

Încărcată
Cu fructe moi pe buze
Împodobită
Cu mii de flori
Glorioasă
În brațele soarelui
Fericită
Pentru pasăre care-o știi
Fermecată
De-un strop de ploaie
Mai frumoasă
Decît soarele dimineții
Credincioasă

Vorbesc de-o grădină
Visez

Dar iubesc de fapt



PUȚIN DESFIGURATĂ

Adio tristețe
Bună ziua tristețe
Ești scrisă în liniile tavanului
Ești scrisă în ochii pe care-i iubesc
Nu ești de tot sărăcia
Căci cele mai sărace buze te dezminț
Printr-un suris
Bună ziua tristețe
Iubire a corpurilor gingașe
Putere a dragostei
Din care bunătața răsare
Ca un monstru fără corp
Cap tocit
Tristețe obraz frumos

NU POT FI CUNOSCUȚ

NU pot fi cunoscut
Mai bine decît mă cunoști

Ochii tăi în care dormim
Amîndoi
Au dat luminilor mele de bărbat
O soartă mai bună decît nopților lumii
Ochii tăi pe care-i străbat
Au dat mișcărilor drumurilor
Un sens desprins de pămînt

În ochii tăi cei ce ne dezvăluie
Singularitatea fără margini
Nu mai sînt ce credeau a fi

Nu poți fi cunoscută
Mai bine decît te cunosc.

FRUMOASĂ ȘI-ASEMENEA

Un chip la sfîrșitul zilei
Un leagăn în frunzele moarte ale zilei
Un buchet de ploaie nudă
Orice soare ascuns
Orice izvor al izvoarelor în fundul apei
Orice oglindă a oglinzilor spartă
Un chip pe cîntarele liniștii
O pietricică printre alte pietricele
Pentru praștiile ultimelor luciri ale zilei
Un chip asemenea tuturor chipurilor
uitate

Ajungînd în vizită la gazde, se impune să respectăm anumite reguli de politețe, chiar de la intrare, adică din momentul întîlnirii, și anume:

- persoanele în vîrstă oferă mîna celor mai tineri, iar superiorul inferiorului și femeile bărbaților;
- în cazul întîlnirii a două grupuri, respectiv două familii, ordinea în care se dă mîna este următoarea:
 - întîi își strîng mîna femeile;
 - apoi, femeile oferă mîna bărbaților;
 - urmează bărbații, care își dau mîna între ei;
 - la sfîrșit, tinerii își dau mîna între ei.

Dați mîna deschis și direct, cu toată bunăvoința și optimismul care îl caracterizează pe omul politic. Feriți-vă să întindeți o mînă moale, umedă, fără vlagă sau să întindeți numai două degete. Întotdeauna se întinde mîna dreaptă, iar dacă aveți pachete în ea, atunci treceți pachetele în mîna stîngă. În cazul în care mîna dreaptă este murdară și sînteți nevoit să întindeți și să dați mîna stîngă, sînteți obligat să cereți scuze. Precizăm că numai invalidii și accidentații au voie să dea mîna stîngă și să li se răspundă tot cu mîna stîngă. Este lipsit de politețe cel care refuză o mînă întinsă și nu vine în întîmpinare cu mîna sa. Nu se reține mîna care ți s-a oferit și nici nu se strînge tare, mai cu seamă unei femei, deoarece asemenea manifestări sînt semne de impolitețe. Cînd vă pregătiți să dați mîna, trebuie să vă scoateți mînușa din mîna dreaptă.

În țara noastră există tradiții puternice cu privire la sărutatul mîinilor la fete și femei, considerat pe drept cuvînt un act liber consimțit de curtoazie din partea bărbaților. Este recomandabil, deci, ca bărbații, din proprie inițiativă, să sărute cu discreție mîna fetelor sau femeilor.

Stimate fete și femei, rețineți că și pentru Dv. există cîteva sugestii și sfaturi, pe care este bine să le rețineți și să le urmați, cu privire la sărutatul mîinii: nu influențați voința și hotărîrea bărbatului, printr-un fel agresiv de a-i întinde mîna, ridicînd-o spre fața lui; dar nu puteți răspunde nici cu rigiditate, și cu

atît mai mult nu se cuvine să opuneți rezistență, cînd bărbatul manifestă dorința de a vă săruta mîna; și nu fiți nici nerăbdătoare, scuturînd sau trăgînd mîna în jos, oarecum forțat, căci descurajați sau descumpăniți bărbatul respectiv; nu protestați verbal cu expresii de genul: „lăsați“, „nu e nevoie“ sau „altă dată“, căci bărbatul refuzat vă va ocoli cu prudență în viitor; nu se obișnuiește niciodată ca o femeie să mulțumească bărbatului pentru faptul că acesta i-a sărutat mîna.

Desigur că nu este deloc politicos ca bărbatul să dea săruturi repetate pe mîna femeii, mai cu seamă în prezența altor persoane.

După strîngerile și sărutările de mîna de rigoare, de obicei se trece la conversații. În timpul conversației, este bine să țineți seama de următoarele recomandări: ascultați pe alții, așa cum v-ați asculta pe Dv; nu se vor întreprinde persoanele care vorbesc, dar nu este permis să manifestăm nepăsare față de ce se discută; nu se vor spune glume indecente, dar nici nu se va rîde cu hohote; se vor evita discuțiile care pot indispuce pe alții; nu vă etalați toate necazurile, greutățile, insuccesele sau durerile unei iubiri neîmpărtășite; nu vă grăbiți să consolidați prea repede cunoștința abia făcută, plictisind-o apoi cu telefoane prea dese.

Dacă stăpîna casei vrea să improvizeze o masă, pronunțați-vă pentru ceea ce se prepară ușor și repede.

O masă civilizată se desfășoară de obicei în liniște, într-o atmosferă degajată, calmă și fără zgomote inutile, astfel: în vizită, bărbatul nu își scoate haina, chiar dacă este caniculă. Dacă însă este rugat de gazdă, poate dezbrăca haina, fără a mai sta pe gînduri; masa începe cu întinderea corectă a șervețelului pe genunchi, fără a depăși înălțimea mesei; el poate servi și pentru șters la gură sau pe mîini, dacă este cazul; se verifică ținuta corectă la masă, în sensul de a nu vă apleca peste masă, pieptul trebuind să rămînă la circa zece centimetri de tăblia mesei; nu se pun coatele pe masă pentru a cîștiga spațiu și nici nu se întind picioarele pînă dați de altcineva, în fața Dv.; nu se suflă într-o supă prea fierbinte,

SĂ TE IUBESC

Nu vreau decît să te iubesc
O furtună umele valea
Un pește riul

Te-am făcut pe măsura singurătății mele
Lumea întreagă spre-a se ascunde
Zile și nopți spre-a se înțelege

Spre-a nu se vedea-n ochii tăi
Decît ceea ce gîndesc despre tine
Și-o lume care să-ți semene

Și zile și nopți cirmuite de pleoapele tale

DRAGOSTEA, POEZIA

Cerul e-albastru ca o portocală
Nici o greșeală cuvintele nu mint
Ele nu vă mai dau de cîntat
Prin săruturi de-acum înțelegerea
Smintii și dragostile
Ea gura ei de logodnă
Toate tainele toate surisurile
Și ce veșminte de milostivire
S-o crezi toată goală

Viespile înfloresc verde
Zorii își petrec împrejurul gîtului
Un colier de ferestre
Aripi acopăr frunzele
Tu ai toate bucuriile solare
Înțeleg soarele pe pămîntul
Pe drumurile frumuseții tale.

MAREA ZI

Pentru Gala

Hai, urcă. În curînd penele cele mai ușoare, scafandru ale aerului, te vor ține de după gît.

Pămîntul nu duce decît necesarul și păsările-ți de spiță rară, suris. În locul tristeții tale, ca o umbră în umbra dragostei, privești acoperă totul.

Hai grabnic, fugi. Și corpul tău merge mai grabnic decît gîndurile-ți, și nimic, înțelegi? nimic nu te poate întrece.

În românește de Aurel Rău

INSCRIPTII de vacanță *

- Frumosul împodobește viața; arta o reconstruiește.
- Bucuria este o compensare pentru responsabilitatea gravă a actului de a trăi.
- Chiciura este haina de paradă a copacilor, iarna.
- Lumina depărtează înaltul cerului dar aduce mai aproape adâncul fântinii.
- Cea mai miraculoasă peșteră: cetina unui brad bătrîn.
- Îi tai unui pomișor vîrfurile: plînge puțin și apoi crește prin toate ramurile. Pierderea înaltului e compensată prin frumusețea de candelabru pe care o primește.
- Fără dragoste, de ce să cauți, de ce să zbori, de ce să respiri?



deoarece există riscul să improșați în jur cu stropi fierbinți și grași; lingura nu se umple rasă, căci se poate revărsa și murdăriți fața de masă; evitați „sorbiturile” sau „clămpănelile” și alte sunete care trădează mestecatul mîncării; preparatele prea fierbinți se vor lăsa să se mai răcească; sarea se ia cu vîrfurile unui cuțit neîntrebuințat sau cu lingurița pentru sare; nu se consumă pîine înainte de a începe consumarea preparatelor servite; felia de pîine sau chifla nu se taie, ci se rupe în bucăți mici, dar numai pe măsură ce se consumă; operațiunea aceasta are loc în partea stîngă a farfuriei și spre centrul mesei, pentru ca fărâmiturile să nu cadă pe jos; se va introduce în gură numai atît cît să putem mesteca cu gura închisă și fără zgomot; dacă se servește un preparat pe care nu știm cum să-l servim, vom aștepta să înceapă alții să mînce, imitîndu-i; se va mîncă normal, calm și fără grabă; mîncatul cu lăcomie, cu exclamații de plăcere sau repede și nervos, este pe cît de nepolitic, pe atît de neigienic și nesănătos; nu se vorbește și nu se bea cînd aveți gura plină; în timp ce se bea sau se vorbește, se pun tacîmurile încrucișate pe farfurie, furculița cu mînerul spre stînga și cu dinții în sus, spre dreapta, iar cuțitul cu mînerul spre dreapta și lama spre stînga; înainte de a bea, vă veți șterge gura cu șervețelul, pentru a nu lăsa urme de grăsime pe pahare; băuturile din pahare nu se beau dintr-o dată (întreaga cantitate), ci la intervale, cu înghițituri mici; salata nu se taie, ci se înțeapă cu furculița și se înfășoară în jurul ei; peștele nu se mînce decît cu tacîm special, sau cu o furculiță și cu pîine, cînd acestea lipsesc, în nici un caz cu cuțitul; dacă din întîmplare rămîne un os în gură, se va pune cu furculița pe marginea farfuriei, sau se ia discret între degete (arătător și degetul mare) și-l puneți tot pe marginea farfuriei; legumele și cartofii prăjiți se înțeapă cu furculița sau se adună pe ea, dacă sînt pai sau sfărîmicioși; vînatul și păsările se mînce cu cuțitul și furculița, însă oasele mai mici pot fi duse la gură și cu mîna, apoi se pun pe marginea farfuriei; carnea de vită, cotletele se mînce cu cuțitul și furculița;

carnea se taie numai pe măsură ce se consumă, bucătică cu bucătică, și nu toată odată; o gazdă grijulie va înfășura, înainte de a servi la masă, capătul osului într-o manșetă de hirtie albă sau de staniol, pentru a se putea prinde cu mâna și consuma carnea, după care osul poate fi așezat pe marginea farfuriei; tacimurile se țin numai deasupra farfuriei, fără a le ridica vârful în sus și fără a se gesticula cu ele; brinzeturile se taie o bucată sau mai multe, în raport cu sorturile pe care le conține platoul cu care brinza a fost adusă la masă. Atenție însă! Brinza se pune pe o bucătică de piine și cu ajutorul mâinii o introducem în gură, deci fără furculiță; fructele (merele, perele etc.) se taie în sferturi cu cuțitul și furculița, apoi fiecare sfert se înțeapă cu furculița ținută în mâna dreaptă; dacă fructul este mare, atunci se taie și sferturile în două, în lățime; la portocale, mai întâi se taie coaja în fișii, apoi se desprinde complet coaja, se scoate miezul cu mâna, se desface în felii și se mănâncă feliile cu mâna.

După terminarea mâncărilor preparate, furculița se așază paralel cu cuțitul, cu dinții în jos, mânerul fiind așezat spre dreapta. În timpul mesei nu se tușește, nu se suflă nasul, nu se cascadează, deoarece aceste gesturi indispuș pe ceilalți invitați. În timpul mesei nu este bine ca părinții să facă observații copiilor. Nu se citește ziarul la masă și nici nu se urmăresc emisiunile la televizor. Nu se face machiajul și nu se piaptână la masă, aceste aspecte constituind acte de nepolitețe. Scobitorile se folosesc numai dacă a rămas carne între dinți.

După terminarea mesei nu este politicos să plecați imediat. Fumatul este recomandabil numai după terminarea mesei și atunci, numai după ce gazda a încuviințat acest lucru sau a aprins prima ea țigara. Întâi se oferă foc pentru țigările femeilor, și numai după aceea bărbaților. Când vorbiți cu cineva, scoateți țigara din gură. Nu se intră cu țigara aprinsă într-o încăpăre unde nu se fumează. În timpul unei vizite, după masă, se și dansează. Dar și aici există anumite reguli de politețe, pe care este bine să le cunoaștem: cere-

- Chiar cele mai riguroase științe resimt nostalgia artei.
- Un simplu pix în locul călimării și zestre de cărți a omenirii ar fi crescut cu mult.
- Pietrele nestemate sînt lacrimile pămîntului.
- Bucuriile atîrnă cu atît mai greu, cu cît au fost mai greu dobîndite.
- Muzica nu se ascunde îndărătul notelor, ci răzbate prin ele.
- Artistul trăiește riscul prăpastiei ca să ne ofere nouă splendoarea înălțimii, pură.
- Elinii au înțeles bine sensurile duratei, atunci cînd zeilor, cu Olimpul lor, le-au opus Parnasul.
- A trebuit ca Michelangelo să moară și să rămînă neterminată ultima lui Pietă: ea îi prelungește de atunci strigătul de durere.
- Florile de gheață ni se oferă ca un dar al dimineții. Topirea lor, plînsul fetei restrei.
- Literatura a dus provincia cea mai meschină la dimensiunile universului.
- Cea mai întinsă mare își are zăgăzurile ei: mereu aceeași dantelă fină a golurilor.
- Altfel privit, și zborul este tot o cădere: de înalt.
- Visăm dormind ceea ce am trăit, visăm treji ceea ce am vrea să trăim.
- Cultura rămîne un sistem deschis: o fereastră care ne înconjoară de jur împrejur.
- Albul de Horezu a devenit un alt miracol cromatic — după albastrul de Voroneț — al trecutului nostru de țărani.
- Și omul, ca o navă: mereu desprinzîndu-se și mereu chemat de alte țărături.
- Bucuriile pot izbucni și spontan, fericirea trebuie totdeauna construită.
- Orga rămîne mută pentru cine nu cunoaște jocul fin al claviaturii sale.
- Mitul cretan al labirintului s-a ivit din obsesia ieșirii omului la lumină.
- O frumoasă frază spontană este ca buchetul de flori de cîmp. O frază ci-zelată este o ikebana.
- Lipsită de frumos, existența ar fi urîtă. Lipsită de dragoste, ar fi însă imposibilă.
- În extazul nostru uităm că albastrul mării îl datorăm soarelui.

- Și în bălți pot înflori nuferii; totdeauna ei se țin însă deasupra.
- Iubim florile care înfrumusețează spinii și nu spinii care apără florile.
- Vuietul cascadei ne face frig, chiar dacă ne găsim în plin soare: pentru că ne învăluie cu răceala apei.
- Gloria e ca un foc puternic: unii se ard pe ei înșiși ca să-l aprindă, alții îl întrețin aruncând petarde.
- Se cunosc destui învingători care au fost distruși de propria victorie.
- Durerile ne contopesc, tristețea ne izolează.
- Vulgaritate nu dispare dacă e pomădată; devine mai respingătoare.
- Jnepenii ne învață cum se poate supraviețui marilor vinturi: te răsucești în tine și te prinzi temeinic, prin zeci de rădăcini, de matca unde te-ai născut.
- Există numeroase rețete pentru a reuși. Nici una însă pentru evitarea înfringerii.
- A ierta presupune înțelegere, a înțelege nu înseamnă totdeauna iertare.
- Oamenii au învățat ce-i libertatea abia după ce au pierdut-o o dată.
- Candide: un copil condamnat să descopere mereu lumea.
- Urcușul este mai greu dacă privești mereu numai în sus.
- Omul se plînge de asprimea junglei: oferă-i sera și n-ar putea trăi în ea!
- Cînd ai o istorie, ești deja bătrîn.

D. DUMITRAȘCU

AGATHA CHRISTIE

Fiica lui CLERGYMAN

Tuppence, care se învîrtea în jurul biroului, spuse pe un ton morocănos:
— Aș vrea să fim chemați în ajutorul unei fiice de pastor.
— De ce?

monialul invitației la dans prevede ca partenerul să se apropie de invitată și cu o voce normală să spună: „vă invit la dans!“ sau „îmi acordați un dans?“, sau „dansați?“; este lipsit de politețe a face semne unei posibile partenere de dans aflată la distanță sau de a o striga ori chema cu voce tare; femeile și fetele nu fac niciodată invitații la dans; ele așteaptă să fie invitate; este recomandabil ca bărbații să danseze pe rînd cu toate femeile prezente; nu faceți demonstrații de virtuozitate în timpul dansului; orice manifestare de acest gen se exclude singură din sfera bunului gust; adaptați-vă partenerului Dv; bărbatul conduce dansul, însă în mod decent; pozițiile de dans extravagante sau dansurile extravagante sînt lipsite de politețe; nu este indicat fetelor și femeilor să conducă dansul și să-și impună stilul personal; în timpul dansului nu se fredonează și nu se cîntă; nu dansați fată cu fată, femei cu femei sau bărbat cu bărbat, căci este un spectacol de prost gust.

În timpul dansului oamenii pot vorbi, pot conversa. Dar și în timpul conversației, se impun cîteva reguli de politețe și anume: să nu vă antrenați în discuție cu alte perechi; să nu monopolizați discuția; lăsați și pe alții să vorbească; în timp ce vorbiți altor persoane, să nu-i apucați de nasturi pentru a vă asigura că sînteți ascultați; nu intrați în conversație în mod brutal, întrerupînd vorbitorul sau, pur și simplu, să impuneți cu venirea Dv. un alt subiect; să nu vă apropiați prea mult de fața celor ce ascultă, pentru a nu le sufla vorbele Dv. chiar în față; să ascultați și pe altul, cel puțin cu același interes ca și pe voi înșivă, nu întrerupeți interlocutorul în timpul vorbirii — așteptați să termine; este o regulă obligatorie să-ți ceri scuze pentru o întrerupere făcută involuntar sau într-un moment rău ales; nu faceți paradă de cunoștințe apelînd la citate și la nume cu autoritate, care să vă dea „acoperire“ la ceea ce spuneți, căci vă epatați interlocutorul și vă va ocoli la proxima ocazie; nu este recomandabil să influențați interlocutorul sau auditorul prin pomenirea prietenilor „sus-puși“ sau a relațiilor, a des-tăinuirilor sau părerilor pe care ți le-ar fi co-

municat aceștia, căci vă veți izola singur de prietenii, deoarece nimeni nu suportă oamenii care văd tot, știu tot și pot orice, chiar dacă în fapt sînt numai lăudăroși; supravegheați-vă ticurile verbale de genul: „nu-i așa?”, „nu știu cum să-ți spun...”, sau „pricepi?”, sau „ai înțeles” etc., deoarece fie că antrenează prea mult atenția interlocutorilor, fie că aceștia te pot lua în deridere pentru sărăcia de idei, de vocabular și de precizie în modul de exprimare; nu lăsați fraza fără sfîrșit, afirmînd că „nu vă mai spun nimic, m-am răzgîndit”, deoarece produce o impresie proastă; dacă ați început să spuneți ceva, continuați și duceți ideea pînă la capăt; în timpul unei discuții mai largi nu este recomandabil să organizați un dialog aparte sau într-un alt colț al încăperii; este însă și mai nepolitic să o discuție în doi să se poarte prin șapte spuse la ureche; nu vorbiți nici cu voce tare, căci orice întoarcere de cap spre locul unde sînteți și vorbiți în acest fel e un semnal de alarmă; nu utilizați o limbă străină cu intenția expresă de a nu fi înțeleasă de ceilalți, chiar dacă o singură persoană din anturaj nu o cunoaște, căci dă ocazie la comentarii și suspiciuni; nu utilizați fraze, expresii sau chiar cuvinte străine în anturajul unor necunoscuți; dacă o faceți cu intenția expresă ca unii să nu înțeleagă, săvîrșiți un grav delict de politețe; nu este permis să faceți glume pe seama defectelor fizice ale oamenilor, a numelui lor sau a subiectelor care pot irita sau jigni pe cineva; este nedelicat a vorbi despre cineva în lipsă, de aceea este bine să orientați discuția cît mai departe de birfeală; nu este politic să profitați de plecarea unui invitat, pentru a deschide o discuție despre acesta; nu gesticulați exagerat; gesturile largi și vizibile nu sînt o notă bună pentru băieți și cu atît mai puțin pentru fete; în timpul discuției, conversației, țineți mîinile pe lingă corp; feriți-vă să țineți mîinile la cap, la spate, sau pe șolduri, sau în buzunare, dar nici să le agitați nervos, sau să gesticulați exagerat, sau să „bateți toba”, dar nici să vă apucați de pocnitul articulațiilor de la degete; cînd tușiți sau cînd strănutați, acoperiți-vă gura cu o batistă curată sau, în cel mai

— Mi se pare că ai uitat, Tommy, dar eu însămi sînt fiică de pastor. Îți dai seama ce înseamnă asta pentru mine. De-aici mi se trage nevoia de altruism... milostivenia față de aproapele meu... această...

— Văd că te pregătești să joci rolul lui Roger Sheringham*. Numai că, dacă-mi permiți o observație, tu vorbești la fel ca el, doar că mai puțin bine.

— Greșeală! Cuvintele mele au o oarecare subtilitate feminină, un *nu știu ce* pe care nici un bărbat nu l-ar putea atinge. Beneficiez, în plus, de calități necunoscute prototipului meu, cum să-ți spun? Cuvintele sînt niște lucruri atît de nesigure. Cel mai adesea par a limpezi o situație exact în momentul în care spun contrarul a ceea ce vor să exprime.

— Continuă, spuse Tommy simulînd un suris.

— Potolește-te, e chiar ceea ce fac. Nu m-am oprit decît o clipă spre a-mi trage sufletul. Și pentru a-mi reveni în fire, doresc foarte mult ca astăzi să ajutăm fiica unui pastor și vei vedea, Tom-



* Erou de romane polițiste.

my: prima persoană care va veni să ceară ajutor. „Celebrelor acțiuni detective ale lui Blunt“ va fi chiar o fiică de pastor.

— Pariez că nu!

— De-acord! Atenție, dă-mi voie să-mi părăsesc mașina de scris pentru că, iată, a venit un client.

Biroul lui Blunt era ca un stup de albine la lucru în clipa cînd Albert deschise ușa și anunță:

— Domnișoara Monica Deane.

O tinăra cu păr șaten, îmbrăcată foarte modest apără pe prag și se opri. Tommy îi veni în ajutor.

— Intrați, domnișoară Deane. Așezați-vă și spuneți-ne ce putem face pentru dv. Permiteți-mi să vă prezint pe secretara mea particulară, domnișoara Sheringham.

— Încîntată să vă cunosc, domnișoară Deane, tatăl dv. face parte din cler, nu-i așa?

— Așa este. Dar... cum ați aflat?

— Oh, avem metodele noastre. Nu vă speriați că vorbesc atîta, dar domnului Blunt îi place să mă asculte, zice că îi dau idei.

Tinăra fată o privi uluită. Nu era frumoasă, ci drăgălașă și cu un ușor aer decepționat. Ochii ei de un albastru șters erau foarte frumoși, dar cercănele care îi înconjurau mărturiseau îngrijorare și spaimă.

— Povestiți-mi despre necazul dv., domnișoară Deane, o sfătui Tommy.

Tinăra se întoarse spre el și începu:

— E o poveste atît de dezîlnată... Tatăl meu era administrator la Little Hampsley, în Suffolk. Aici a și murit acum trei ani, lăsîndu-ne pe mine și pe mama foarte încurcate. Mi-am luat un post de învățătoare, dar cum mama a devenit infirmă l-am abandonat spre a o îngriji. Eram dezolant de sărace, pînă într-o zi cînd am primit o scrisoare de la un notar care ne anunța că o mătușă de-a tatălui meu murise lăsîndu-ne nouă moștenirea. Am auzit de mai multe ori vorbindu-se despre această mătușă care se ciorovăise ani îndelungați cu tatăl meu. Știînd-o foarte bogată, mama și cu mine crezurăm că grijile noastre vor lua sfîrșit, numai că lucrurile se prezentau altfel decît ne-am închipuit. Am moștenit, într-adevăr, casa în care locuia, dar după ce am plătit taxele de succesiune nu ne-a

rău caz, cu mina, pentru a împiedica explozia de microbi în mediul ambiant; cînd rîdeți, faceți-o cu decență; nu rîdeți zgomotos sau chicotind, pentru a nu distrage atenția celor din jur; nu faceți semne discrete cu ochiul sau cu mina la cineva cînd vă aflați în vizită sau la o reuniune familiară, pentru a nu da ocazie la interpretări despre unele complicații ascunse; în încheierea vizitei, nu uitați să mulțumiți gazdelor pentru ospitalitate, distracție și pentru clipele plăcute petrecute împreună, și să-i invitați să vă viziteze și ei pe Dv.

2. Alte sfaturi pentru femei și tinere privind politețea

Regulile de politețe spun că băiatul sau bărbatul este prezentat sau se prezintă fetei sau femeii, și nu invers.

Fetele sau femeile se prezintă sau, mai bine zis, se recomandă cu numele de familie, și nicidecum cu prenumele de botez. În împrejurarea că ar fi trebuit să fiți prezentată, iar cei în măsură să o facă au uitat, faceți-o singură, spunîndu-vă numele și prenumele. În general, nu este bine să utilizați diminutiivele familiare (Mărioara sau Silviuța) și nici formele străine ale prenumelui adecvat (Mary sau Sily). Cînd faceți o nouă cunoștință, nu este bine să vă exteriorizați bucuria. Cînd sunteți salutate de oameni necunoscuți, nu sunteți obligate să răspundeți la salut. Nu spuneți niciodată nume proprii într-un mijloc de transport în comun sau într-un loc public. Oricît de cultivată ați fi, nu încercați cu orice preț să dați impresia că știți de toate. Despre anumite lucruri este mai bine să știți să-i faceți să vorbească pe cei care au o pregătire

specială. Învățați să vă supuneți opiniei publice și, ca atare, nu disprețuiți opinia altora, chiar dacă țineți la ale Dv. În activitatea și comportarea Dv. este recomandabil să aveți și puțin tact, ceea ce se poate vedea din aceea că știți să colaborați cu oricine, fără a-i jigni și fără a-i răni pe acei din jurul Dv. Vorbiți frumos și potolit cu oricine și roștiți cât mai clar cuvintele, fără gesticulații și fără expresii necorespunzătoare. Întotdeauna, femeia mai tinără va fi aceea care va saluta o femeie mai în vîrstă. Vă veți ridica să spuneți bună ziua, dar veți aștepta ca ea să vă întindă mîna. Nu întîrziati niciodată cînd sinteți invitată la o petrecere, la un film, la un teatru, operă sau concert, de o prietenă, fiindcă este nepoliticos. Este contraindicat să mestecați „chewing“ pe stradă sau în locuri publice. Este contraindicat să mîncăți pe stradă. Este contraindicat să vă aranjați ținuta pe stradă sau în locuri publice. Îngrijiți-vă întotdeauna machiajul (dacă vă machiați) și aveți grijă să nu se învechească. Rimelul care curge, rujul sters pe jumătate sau care se întinde, oja pe jumătate căzută etc. sînt lucruri care afectează grav ținuta feminină. Căutați un loc retras pentru refacerea machiajului și a pieptănăturii, nu în public. Nu fumați în nici un caz pe stradă. La restaurant, caffè-bar sau cofetărie, lăsați să intre primul însoțitorul Dv., ca să vă conducă. Puneți-vă calm poșeta alături de Dv. pe un scaun sau pe o banchetă. Nu ezitați prea mult la alegerea meniului. Nu rîdeți tare și nu priviți ostentativ nota de plată. Feriți-vă de a impune cheltuieli exagerate însoțitorului cu care mergeți într-un local; e bine să fiți discretă și modestă. Învățați să spuneți NU calm, politicos, categoric: alcoolului pe care nu-l suportați, dar și invitației care nu vă suride. În schimb, pentru orice serviciu făcut, pentru primirea care v-a fost făcută în cîteva zile de vacanță sau de concediu, pentru un cadou sau pentru un telefon prietenesc, spuneți întotdeauna clar și tare: „mulțumesc foarte mult!“ Dacă sinteți o fire veselă și vă place să glumiți, este foarte bine, dar nu faceți cu tot dinadinsul demonstrații că „aveți haz“. Umorul Dv. va fi apreciat dacă este firesc

mai rămas nici un ban. Imi închipui că mătușă-mea și-a pierdut averea în timpul războiului sau că a trăit din ea pe timpul bătrîneții. Cu toate acestea, aveau casa și o puteam vinde pe un preț avantajos. Dar, deși era cam prostesc, am refuzat oferta. Ocupam atunci o locuință strîmtă, dar costisitoare și mă gîndeam că dacă ne-am muta la „Casa Roșie“, mama ar putea avea o cameră confortabilă și am putea lua niște chirieși pentru a ne acoperi cheltuielile.

Am hotărît astfel, în ciuda unei oferte foarte avantajoase a unui domn care dorea casa. Ne-am instalat și eu am dat mai multe anunțuri în ziare pentru a atrage chiriași. Din primul moment totul merse bine și primiram numeroase scrisori de la persoane dorind să-și petreacă cîteva zile la țară. Bătrîna servitoare a mătușii rămase cu noi și ne împărțeam treburile. Apoi, se petrecură cîteva evenimente inexplicabile.

— Ce fel de evenimente?

— Casa părea vrăjită. Tablourile începuseră să cadă, vesela să zboare prin casă spărgîndu-se, iar într-o dimineață, observam că mobilele își schimbaseră locurile. La început crezurăm că cineva



ne juca o festă murdară, dar imediat a trebuit să părăsim ipoteza. Odată, în timp ce eram cu toții adunați la masă, se auzi o bubuitură teribilă deasupra noastră și urcînd imediat la etaj, găsirăm un obiect spat pe podea.

— Un spirit demolator!, exclamă Tup-pence.

— Asta crede și doctorul O'Neill. În orice caz, rezultatul fu dezastruos. Chiriașii ne părăsiră și cei ce-i înlocuiră făcură la fel. Eram disperată. Pentru a se umple paharul, ne fu tăiată și renta. Femeia care ne servea, dispăru și ea pe neașteptate.

— Biata mea prietenă, îngînă Tup-pence, dar știu că ați avut necazuri! Ați dori ca dl. Blunt să întreprindă o anchetă asupra acestei povești cu „fantomе”?

— Așteptați, asta nu-i totul. Acum trei zile, am primit vizita doctorului O'Neill. Ne-a spus că face parte din Societatea de Cercetări Psihice și că-l interesează foarte mult curioasele manifestări din casa noastră, este într-atît de interesat încît ar fi în stare să cumpere casa pentru a face cîteva experiențe.

— Și?

— La început, propunerea sa mă umplu de bucurie căci era singura speranță de a pune capăt îngrijorării noastre, dar...

— Dar...?

— Poate că mă veți considera capricioasă, și n-ați fi departe de adevăr, numai că... e vorba de același om!

— Ce om?

— Același care voise să cumpere casa la început. Sînt sigură!

— Și de ce vă neliniștește asta?

— Nu înțelegeți? Cei doi bărbați erau foarte diferiți ca înfățișare. Primul, destul de tînăr, brunet, îngrijit, neavînd mai mult de treizeci de ani. Doctorul O'Neill, pare a avea cam cincizeci de ani, poartă o barbă cenușie, ochelari și umblă aplecat. Totodată, în timp ce vorbea, am băgat de seamă că avea un dinte de aur într-o parte a gîurii. Celălalt bărbat are un dinte de aur exact în același loc. Mai mult, urechile sale de-o formă foarte specială, aproape că nu au lob și sînt exact la fel cu cele ale doctorului O'Neill. Aceste două amănunte nu pot fi, totuși, o simplă coincidență! Am meditat și, în cele din urmă, i-am scris domnului O'Neill anunțîndu-l că-i voi da un răspuns defi-

sau va fi supărător dacă va suna fals, așa că este bine să nu forțați nota. Oricît de entuziasmată ați fi, străduiți-vă și feriți-vă să folosiți prea des adjective ca: extraordinar, excepțional, formidabil, nemaipomenit etc., deoarece devin supărătoare de la o vreme. Obișnuiți-vă să vă puneți lucrurile în ordine și nu le lăsați la întîmplare, deoarece constituie o notă proastă la adresa simțului gospodăresc al Dv. Justificarea că n-aveți timp este fără valoare. Evitați să vă copiați vedeta favorită. Ca atare, nu abuzați de machiaj, supravegheați-vă gesturile și tonul vocii. Cînd plecați într-o călătorie, îmbrăcați-vă sobru, pieptănați-vă îngrijit și machiați-vă discret. În excursie, încercați să nu fiți o povară pentru ceilalți. Apreciați-vă condiția fizică și forțele înainte de a porni la drum, deoarece lipsa Dv. de rezistență poate strica celorlalți plăcerea excursiei. Dacă ați decis să plecați, atunci fiți întotdeauna gata să vă ocupați de pregătirea mesei. În ce privește îmbrăcămîntea, orientați-vă în alegerea țesăturilor și culorilor după culoarea ochilor, a părului, a siluetei și a experienței Dv., întrebînd culorile care vă avantajează. Preferați culorile „uni” deoarece sînt cele mai suple. Folosiți maximum 3 culori la îmbrăcămîntea Dv. Țineți cont permanent și de părerea soțului sau însoțitorului Dv. cînd este vorba de aspectul vestimentar și machiaj. Nu fiți neglijente cu nimeni, nici în ținută, nici în gest și nici în vorbă.

Întrebuințați parfum, dar nu faceți un exces din acesta.

La multiplele sfaturi și reguli de politețe, considerăm necesar să adăugăm și cele zece „porunci”, pentru sexul frumos, ale cunoscutului umorist sovietic Alexander Prokofiev, cu remarca de a le lua cum vă convine:

— Fiți pentru soți piinea, nu cozonacul. E adevărat, cozonacul e mai gustos, dar satură repede. De piine e mereu nevoie. Deși, nu uițați, omul nu trăiește numai cu piine!

— Fiți mereu prietenoasă și optimistă. Oamenilor nu le place pesimismul. Iar bărbatul e, la urma urmei, și el om!

— Fiți înțelegătoare față de nevinovatele pasiuni ale soților: șah, vînațoare, pescuit, fot-

bal, remy, table etc. Acceptați-le fără reticențe și fără rezistențe. Acest lucru sporește în ochii bărbaților efectul izbinzii lor asupra voastră. Protestele pot avea drept urmare pasiuni mai puțin nevinovate!

— Cedați întotdeauna în lucrurile mici, pentru a avea șanse să câștigați în cele mari. Treceți deci strada pe unde vrea el, pentru ca să-l duceți unde vreți voi!

— Dezvoltați la soți spiritul creator în treburile casnice. Realizările dobândite îl vor umple de mândrie și-i vor stimula alte acțiuni creatoare!

— Fiți bune sfătuitoare pentru soți. Un oftat compătimitor la momentul potrivit, vă poate fi de mare ajutor cu alt prilej!

— Iubiți adevărul, dar nu încercați să jucați rolul de judecător. Căci, dacă adevărul e bun, fericirea e și mai bună.

— Aveți grijă de o riguroasă împărțire a treburilor bănești. Lăsați bărbaților dreptul de a câștiga și mulțumiți-vă cu acela de a cheltui!

— Nu vă lăsați întovărășite la cumpărături. În felul acesta feriti sistemul nervos al soților de șocuri primejdioase.

— Dacă oscilați în educația copiilor între severitate și gingășie, nu uitați că prezența unei bunici poate face ca acest sistem să devină mai labil!

Hortenzia Căpățînă

3. O invitație la cină

CUM SE ÎMBRACĂ EA

- Ce te preocupă?
- Sintem invitați simbătă seara și idee n-am ce să îmbrac.
- Ce atita tevatură?! Pune-ți blugii cei mai peticiți și un pulover, unul fin, de mohair.
- De mohair?
- De mohair! Sau dacă tocmai vrei să-i dai gata, pune o bluză cu o mie de volănașe. Se poartă.

nitiv într-o săptămână. Am văzut acum citva timp anunțul d-lui Blunt într-un ziar care acoperea un sertar din bucătărie... și am venit să vă caut.

— Ați făcut bine, aprobă Tuppence cu căldură. Povestea asta trebuie studiată cu mare atenție.

O afacere foarte interesantă, domnișoară Deane, spuse și Tommy. Vom fi fericiți să ne ocupăm de ea, nu-i așa, domnișoară Sheringham?

— Absolut, și vom merge pînă la capăt!

— Dacă am înțeles bine doar dv. singură, mama și o servitoare locuieți în casă, domnișoară Deane? Ne puteți spune cîteva amănunte despre servitoare?

— Se numește Crockett și se află în slujba mătușii mele de opt sau zece ani. Nu-i prea tînără, e cam acră, dar e o servitoare bună. Își dă aere pentru că are o soră căsătorită cu un om de condiție bună. Crockett are un nepot care, spune ea, e un „gentlemen perfect”.

Tommy scoase un mormăit nedeslușit. Nu mai știa cum să orienteze ancheta. Dar Tuppence, care o urmări pe tînăra fată, spuse:

— Cred că cel mai potrivit ar fi ca domnișoara Deane să dejuneze cu mine. E aproape ora unu și, la masă, voi putea nota toate detaliile suplimentare de care avem nevoie.

— Excelentă idee, Miss Sheringham, aprobă Tommy.

În timp ce cele două femei luau masa într-un restaurant din apropiere, Tuppence se înclină spre însoțitoarea ei:

— Aș dori să mă încredințați dacă aveți cumva un motiv special să aflați adevărul asupra acestei afaceri?

Monica roși.

— Știți, eu...

— Povestiți-mi tot!

— Ei bine... doi bărbați vor să se căsătorească cu mine.

— Eterna poveste, presupun. Unul e bogat, celălalt sărac și cel sărac este preferatul dumneavoastră, nu-i așa?

— Nu înțeleg cum de ghiciți totul?!

— Oh, știți, cazul dv. n-are nimic excepțional. Aproape toată lumea pățește la fel; eu însămi m-am aflat în această situație.

— Dacă vindem casa nu vom mai avea din ce trăi. Gerald este adorabil, dar e tare sărac, în ciuda faptului că e un in-

giner talentat. Dacă ar avea măcar un pic de capital, firma sa l-ar lua ca asociat.

Celălalt, Partridge, este un bărbat excelent și norocos, ceea ce înseamnă că dacă mă voi mărita cu el voi pune capăt tuturor necazurilor. Dar... dar...

— De acord... Puteți dv. să vă străduiți a repeta cât doriți cât e el de bun și de bogat, să-i numiți toate calitățile... rezultatul va fi același, celălalt e cel pe care-l doriți.

Monica înclină capul fără să spună nimic.

— Va trebui să ne ducem la fața locului spre a studia problema. Care e adresa dumneavoastră?

— „Casa Roșie“, Stourton-in-the-Marsh.

În timp ce Tuppence nota, tinăra fată o întreabă roșindu-se:

— Nu v-am întrebat în legătură cu... condițiile...

— Noi nu cerem plata decât în funcție de rezultat.

Dacă secretul de la „Casa Roșie“ se va lumina, după cum încep să cred — după tenacitatea cu care vorbiți de acel misterios gentleman —, atunci vă vom cere un mic procent, dacă nu... nimic!

— Mulțumesc.
— Acum, uitați toate aceste neliniști. Veți vedea, dacă totul va merge bine, altă dată vom deținea vorbind despre lucruri mai interesante.

Cei doi Beresford se instalează la hanul „Coroana și ancora“ din Thunly. Tommy, care privea pe fereastra camerei lor, remarcă pe un ton lugubru:

— Iată-ne deci și-n Tîrgul Giștelor, ori cum s-o mai chema sătucul ăsta.

Tuppence încercă să-i ridice moralul propunându-i:

— N-ai vrea să mai revedem o dată afacerea?

— Cu plăcere. Dă-mi voie întâi să-ți spun părerea mea. Suspectez pe mama infirmă!

— De ce?

— Draga mea, bagă-ți în cap că povestea asta cu fantome nu e decât o istorie montată spre a o convinge pe tinăra fată să-și vîndă proprietatea. Monica Deane ne-a spus că toată lumea se găsea adunată la masă în timp ce obiectele se zdrobeau de pămînt, la etaj. Or cum mama ei e infirmă, trebuia să se afle la etaj, nu-i așa?

— Nu ține, alt contingent, nici conformiști, nici neconformiști. Bănuiesc c-ar putea fi mai curînd pretențioși, știi, generație de mijloc, bine instalată. Iar el mai este și șeful lui George.

— Dar ea?

— Amfitrioana? N-o cunosc, habar n-am ce hram poartă și mai ales ce gusturi are. Nu știu cine mai vine, nici unde celelalte își fac toaletele. Vezi dar de ce mă aflu într-o chinuitoare dilemă.

— Păi dacă sînt „ajunși“, sigur se îmbracă la Casa de Modă. Dă și tu o raită pe acolo.

— Mai întîi nu sîntem în fonduri, abia am luat frigiderul. Pe urmă risc să apar în „uniformă“ sau să par convențională. După cum arată șeful lui George, ăștia trebuie să fie genul distins.

— Caută atunci să nu fi nici prea îmbrăcată. Dar nici să treci neobservată.

— Ce culori se poartă?

— Negru, gri, maro, galben. Deschide dulapul. Uite-o pe asta gri.

— Inexpresivă. Pe cea galbenă mai bine.

— Nu te-aș sfătui, doar dacă n-ai mai pus-o.

— De ce? că doar nu mă duc la cununia civilă. Nu-mi fac o rochie ca s-o îmbrace doar în premieră.

— Pentru că s-ar putea, cine știe, ca vreuna din invitate să te fi întîlnit mai știu eu unde, în altă parte, și să exclame în sinea ei: Uite-o pe Nora în eterna ei rochie galbenă.

— Ei Anca, ar putea spune tot așa de bine, uite-o pe Nora în galben.

— Ține numai pentru culori universale ori neutre. De pildă, Nora era în gri. Știi ce, îmbracă-te în negru.

— Ca la înmormîntare, nu, mulțumesc.

— Eroare, negrul e culoarea tinerelor femei.

— Pe asta de unde ai mai scos-o?

— Sigur, pune în valoare carnația, efilează silueta. Ce-i drept, de cînd cu moda asta unisex, toate arătați ca niște scînduri de călcat. Peste 35 de ani negrul e însă un risc.

— De ce?

- Înăsprește trăsăturile. Deși tot de o supremă eleganță rămîne. Văd aici una, două, ba trei rochii negre.
- De la mama, bunica și străbunica. Pe vremea lor era pe dos. De la patruzeci de ani nu mai purtau decît gri, negru și violet. Parcă erau văduve în perpetuitate. Iar azi le vezi în culori pastel.
- Bineînțeles, tonuri moderate în armonie cu tenul fără strălucire și cu părul cărunt.
- Nimeni nu mai are păr cărunt. E indecent. Toată lumea se vopsește.
- Ce-i drept, încă din pubertate. Își strică părul cu de-a sila. Să vedem, ia mai arat-o pe asta. Știi că nu e deloc urită, cade frumos și e decoltată cît trebuie. Frumoasă și bordura de mărgelile negre, fine. O să arăți ca în ultimul *Vogue*, foarte retro.
- Te cred, a purtat-o bunica după primul război mondial. A făcut furori la un bal, pe vremea **Charlestonului**. Nu vezi ce talie are?
- Nu-i nimic, o mai coborîm cu vreo zece centimetri și cu asta se mai lungește. Moda aia matusalemică era cam prea mini; așa-i după toate războaiele, fac economie de material.
- Și ce decor îi punem? Niște pene de papagal!
- Pentru nimic în lume. Nici nu sînt de papagal, ci smulse de la găină și vopsite. Deunăzi, la cocteil toate femeile erau înpanășate ca pe vremea celor trei mușchetari. Numai că aia le purtau de struț. Imaginează-ți, la fiecare mișcare flutura un fulg sau o pană, de parc-am fi fost într-o volieră de păsări. Pînă și în pahare găseai fulgi. Una avea o egretă în coc și făcea pe pasărea paradisului.
- Apropo, de ce poartă oșenii pene negre de struț la pălărie?
- Știu eu? Trebuie să fie vreo influență a modei de curte, de pe vremea Mariei Terezia. S-au mai văzut curiozități dintr-astea. Dar să știi că alea sînt autentice și că pe oșeni îi prinde.
- Ce să pun atunci, vreun giuvaer?
- Nu suportă, are aplicație de mărgelile. O floare, da, prinsă în corsaj.

— Dată fiind infirmitatea ei, mi se pare cam greu ca ea să fi mutat mobilele din loc.

— Dar e posibil ca ea să nu fie deloc infirmă. Ar putea foarte bine să simuleze neputința.

— Cu ce scop?

— Evident... vorbeam doar de binecunoscutul principiu conform căruia vinovatul e întotdeauna persoana cea mai puțin suspectă.

— Văd că dai totul pe glumă. Trebuie să existe o rațiune pentru care toți străinii ăștia vor să cumpere casa. Iar dacă pe tine nu te interesează să le descoperi mobilul, pe mine mă interesează. Îmi place Monica; e o fată foarte simpatică!

— Sînt de părerea ta, dar nu pot rezista plăcerii de a te enerva, Tuppence. Cu siguranță, e ceva ce trebuie ascuns în casa asta și nu va fi prea ușor de găsit, dacă n-o fi totul o cacialma. Din moment ce ei doresc să cumpere imobilul folosindu-se de toate mijloacele, înseamnă că nu ne rămîne decît să scormonim planșeul și, la nevoie, să dărîmăm



peretii, dacă nu cumva s-o fi găsim vreă mină de cărbuni în grădină.

— Aș prefera un tezaur. Ar fi mult mai romantic!

— În cazul acesta, cred că n-ar fi rău să-i fac o vizită directorului băncii locale. Îi voi spune că am venit să-mi petrec Crăciunul în sat, că am intenția să cumpăr „Casa Roșie” și că vreau să discut cu el posibilitatea deschiderii unui cont la banca sa.

— Dar, pentru ce...?

— Așteaptă și vei vedea.

O oră mai târziu Tommy se întoarse cu ochii strălucitori.

— Progresăm, Tuppence! Întrevederea cu directorul s-a desfășurat precum prevăzusem și l-am întrebat, fără să am aerul, dacă i se aduce mult aur pentru depunere, după cum știu că se întâmplă în mod obișnuit în aceste sate, de pildă cu fermierii care l-au ascuns în timpul războiului. De aici, am ajuns să vorbim despre capriciile bătrinelor doamne și mi-am inventat o matusă care, cînd a izbucnit războiul, s-a dus în calească la magazinul „Armata și marina”, de unde a ieșit cu șaisprezece șunci. Asta i-a adus și lui aminte de una din clientele sale care a insistat să i se restituie totul de la bancă, pe cît posibil în aur, și care și-a recuperat titlurile de proprietate, bunurile la purtător și alte valori căci, zicea, preferă să le păstreze la ea. Mă mirai de o asemenea imprudență și atunci mi-a spus că era vorba de fosta proprietăreasă a „Casei Roșii”. Pricepi, Tuppence? Și-a recuperat toată averea și a ascuns-o undeva. Îți aduci aminte, fără îndoială, spusele Monicăi despre puținătatea bunurilor lăsate ca moștenire. Acum sînt convinsă că bătrîna a dosit totul undeva și că cineva este la curent cu asta. Aș merge prină la a afirma că știu despre cine e vorba.

— Cine?

— Devotata Crockett, bineînțeles! Ea trebuia să cunoască toate excentricitățile stăpînei sale.

— Și doctorul acesta, O'Neill, cu dințele de aur...?

— ...e nepotul, „gentlemanul desăvîrșit”. Fără nici o îndoială! Dar unde se află mangoții? Tu, care — mai mult ca mine — știi mai multe despre doamnele bătrîne, ai cumva idee despre locu-

— Vie sau moartă?

— Una foarte frumoasă, de un roz intens nuanțat. O garoafă foarte mare sau un buchet mic de azalee.

— Într-o oră se ofilesc.

— Injectează-le.

— Cu ce?

— Întreabă și tu la sere. Am văzut odată o garoafă albastră.

— Artificială.

— Absolut veritabilă. O injectaseră, cu cerneală diluată, presupun, și din albă devenise albastră.

— Pempant.

— Nu tocmai. Toată lumea credea că e imitație. Atunci e de preferat o imitație care să pară naturală.

— Să îmbrac rochia asta...?! Și ce vor spune?

— Că Nora a fost în negru.

Comentariu

Nu vă lăsați terorizate de capriciile modei care este prin definiție nestatornică și arbitrară. Renunțați să purtați orice culoare care nu vă vine. De altfel moda indică doar tonul, lăsîndu-vă posibilitatea să alegeți nuanța care vă avantajează. O blondă în galben, de pildă, e o combinație primejdioasă. Riscul dispare, însă, dacă optează pentru galben pai, într-o variantă foarte stinsă. Periculos poate deveni și verdele ca iarba, în schimb o nuanță întunecată, evocînd catifeaua mușchiului de pădure e gloria unei blonde. I se potrivește și unei roșcate deopotrivă cu albastrul brumat, ca pruna. O brunetă cu ten creol își sporește frumusețea îmbrăcînd un galben tandru, auriu. Culoarea aurului vechi e de preferat, căci însuflă o misterioasă prețiozitate tonurilor naturale. Femei cu chipul palid ferțiți-vă de galben muștar și de rochiile bej, dacă nu vreți să păreți inșpide și fade. Dar în orice culoare v-ați înveșmînta, atenție la fard.

COAFURA ȘI FARDUL

— Cum să mă pieptăn?

— Simplu. Ești bălaie, ai ovalul pur, două avantaje ce trebuie reliefate.

— Desfăcut sau strîns? Coc?!

— Prea sever pentru o rochie neagră.

- Deci liber. Buclele se poartă iar. Ori mai bine coadă de păun?
- Asta cum mai e?
- Contradictoriu. Tuns foarte scurt în perie, ca la irochezi, pe frunte și pe temple; lăsat lung pe ceafă și pieptănat în evantai, mulindu-se pe gît. E ultramodern.
- Prea sofisticat. Și-apoi nu tot ce este la modă e de bun gust. Am văzut tot felul de trăznăi. Trebuie să ți se și potrivească. Un oval ca al tău e lucru rar, pune-l în evidență. Coafează-te în valuri ample, cu onduleuri ușoare sau lins.
- O s-arăt ca o pisică.
- Doar dacă ai avea fața mică și trăsături șterse. Atunci, da, ar fi nevoie de un cadru mai învolburat. Dar la ochii ăștia mari și gura colorată, cu dantura puternică, pieptănătura trebuie să fie discretă.
- Deci mă fardez puțin.
- Ai înțeles bine. Gamă caldă, cu rozuri străvezii, dispersate. Pe pleoape doar un abur violet; nu albastru, nici verde. Eventual, dacă preferi, poți să-ți dai pe pleoape cu un roz-ocru sau abia sidefat, cu o nuanță mai închis decît obrazii. Și fără gene false, fără sprincene groase ca niște omizi. Nici rase cu briciul și redesenate cu dermatograful. Accente temperate, corecturi disimulate, atît.
- Pe buze?
- Un roșu natural sau nimic. Buzele prea groase sau prea subțiri se rujează cu maximă precauție, ca să nu subliniezi defectul. Trebuie să abați atenția de la imperfecțiuni și să pui în valoare ce ai mai frumos. În cazul tău, ovalul, ochii și părul.
- Îl șamponez?
- Lasă-l în pace. Dar dacă ții cu orice preț, stompează-l puțin. Dă-i o umbrire ca de cenușă subțire sau, dimpotrivă, o lumină străvezie ca de miere de salcîm, curgătoare. Nu e nimic mai penibil decît o stridentă blondă. Am văzut pe una, galbenă ca aurul, îți lua ochii. Parcă era o omletă. Avînd și un ten prea viu, de la natură și din cutie, era obsedant de supărătoare. M-a urmărit și în vis.



rile în care obișnuiesc ele să-și ascundă tezaurele?

— La ciorap, sub saltea.

— Ai dreptate, numai că nu cred că așa s-a întîmplat cu mătușa Monicăi, căci pînă acum i-ar fi dat de urmă. Pe de altă parte, o femeie bătrînă nu putea desprinde ea însăși scindurile dușumelei sau săpa o ascunzătoare în zid sau în grădină. Totuși, bunurile sînt undeva în perimetrul proprietății! Crockett n-a pus încă mîna pe ele, dar nu e departe vremea cînd ea și nepotul ei vor fi stăpîinii locului și vor putea răscoli totul. Va trebui să le-o luăm înainte. Haide... ne ducem imediat la „Casa Roșie”.

Îi primi Monica Deane. Pentru mamă-sa și Crockett, cei doi erau posibili cumpărători ai proprietății, ceea ce explica cercetarea locurilor. Tommy pune pe tînăra fată la curent cu toate concluziile la care ajunseseră, dar o și întrebă tot felul de lucruri aflînd că o parte din lucrurile bătrînei fuseseră dăruite lui Crockett, o altă parte împărțite săracilor din împrejurimi.

— Mătușa dv. a lăsat ceva acte?

— Dulapul e plin de ele, la fel și un sertar din camera sa, dar nimic important.

— Le-ai aruncat cumva?

— Nu. Maică-mea refuză totdeauna să arunce vechile hîrtii. Mai mult, și-a ales tot felul de rețete pe care și-a propus să le studieze zilele acestea.

Tommy îi arată un bătrîn care lucra în grădină.

— Grădinarul lucrează aici de pe vremea matusii dv.?

— Da. Venea de trei ori pe săptămînă. Locuiește în sat. Săracul bătrîn, nu mai poate face mare lucru acum. Îl chem o dată pe săptămînă spre a avea grijă de grădină; n-avem mijloace să-l folosim mai des.

Tommy aruncă o privire spre Tup-pence, voind să spună să aibă grijă ea de Monica, în timp ce el se apropie de bătrîn, cu care schimbă cîteva banalități despre grădinarit, după care îl întrebă:

— Ați îngropat cumva vreo ladă de-a stăpînei dumneavoastră, cîndva?

— Nu. N-am îngropat niciodată nimic. Pentru ce să fi dorit ea să ascundă o ladă în pămînt?

Tommy clătină din cap și reintră în casă. Dacă hîrțiile bătrînei nu vor aduce nici o lumină, povestea risca să fie foarte greu de rezolvat. Casa era veche, dar nu într-atît încît n-ar fi putut ascunde un secret.

În momentul în care cei doi tocmai se retrăgeau, Monica le aduse o cutie mare de carton legată cu sfoară, spunînd:

— Iată toate hîrțiile pe care le-am găsit. Dacă doriți, puteți să le luați cu dv., veți avea tot timpul să le consultați în voie... Dar sînt sigură că nu veți găsi nimic care să limpezească misterioasele întîmplări care au avut loc în casa aceasta.

În clipa aceea, o violentă lovitură se produse deasupra capetelor lor. Tommy fugi la etaj și descoperi într-una din camere o carafă și un lighean sparte de pămînt. Nu văzu pe nimeni.

— Fantoma își reia glumele, murmură el. Apoi se reîntoarce la parter, visător.

— Credeți, domnișoară Deane, că aș putea vorbi cîteva clipe cu servitoarea?

— Desigur, o voi chema imediat.

Monica se duse la bucătărie și reveni însoțită de Crockett.

Notă

Dacă totuși vă vopsiți părul, face-ți-o într-o nuanță mai deschisă decît aceea pe care vi-a hărăzit-o natura care, în genere, greșește mai rar, decît femeia care se vrea cu orice preț mai frumoasă prin artificio. Ocoliți extravanțele de orice fel, nu îngroșați liniile fizionomiei. Îngăduiți-i să-și păstreze farmecul firesc a cărui sursă e mai puțin exterioară, decît lăuntrică. Nu preschimbați obrazul în mască, oricît de ispititoare vi s-ar părea metamorfoza. Nu vă falsificați propria natură

ACCESORII VESTIMENTARE

— Ce pantofi și ce ciorapi pun?

— Ciorapii i-aș pune gri.

— Gri?

— E tot ce poate fi mai rafinat la negru sau la **bleu marine**.

— **Bleu marin**.

— Nu, drăguță, **marine**! Adică albastru ca la marină, ca uniforma marinei. E o culoare distinsă și tinerească, deloc funebră. Poate substitui oricînd negrul la solemnități.

— Pantofii?

— Negri, firește. Escarpen, lac sau piele fină, toc potrivit. Ești și așa cam înaltă. Nu-i nevoie să arăți ca o bidinea. Uită-te la Diana lui Charles cînd poartă rochii prea lungi.

— Am unî de antilopă gri.

— Frumos! Îmbracă-i, dar cu ce geantă îi asortezi?

— Trebuie să fie de aceeași culoare?

— Nu neapărat, dar trebuie să se potrivească.

— Am găsit un sac de saten negru, brodat cu mărgelile mărunte, de la străbunica.

— Perfect.

— Am ochit și niște mănuși trei sferturi, roze, în lada cu vechituri. Rochia tot n-are minci. Ce spui?

— Bune lăzile astea cu vechituri. Nimic ce e de calitate nu trebuie aruncat, doar moda e ciclică. Totul se poate refolosi, reînnoi printr-o altă combinație. Știau babacii ăștia cîte ceva. Deviza lor era: Nu sîntem destul de avuți ca să ne îmbrăcăm prost. Își făceau lucruri puține, dar de foarte bună

calitate. Rezistau zece ani pe față, zece ani pe dos. Ce-i drept, aveau mai puțină fan-tezie, erau ceva mai conservatori, nu se dădeau de ceasul morții să fie în pas cu ultima modă. De cînd cu societatea de con-sum, ne-am molipsit și noi de obsesia mo-dei imediate.

- Deci pun mînușile!
- Da, e o notă originală, în stil cu rochia.
- Și-o să le port toată seara?!
- Aiurea, n-are haz. Înainte de a te așeza la masă, dacă nu mai devreme, trebuie să le scoți. Cît mai discret cu puțință.
- De ce? în filmele de epocă dansează și mă-nîncă înmănușați.
- Asta merge pentru cinematograf, nu pen-tru o casă de oameni contemporani.
- Și, zici, să nu le mai pun după ce ne ri-dicăm de la masă?
- Ei, cum o să le pui, e desuet. Mulțumeș-te-te să apari cu ele. Nu sînt decît un di-vertisment, și-au făcut efectul, gata. E snob, chiar ridicol să insiști, scoțînd ochii celorlalți cu mînușile tale trandafirii de pe vremea bunicii sau a străbunicii. Învață să dozezi.
- Strașnic mă mai dăscălești.
- M-ai întreat, ți-am răspuns. Mai departe faci cum crezi, judecă și singură. Doar nu te-a lipsit natura nici de imaginației, nici de simțul măsurii. Totul e să păstrezi pro-porțiile și nota armonioasă. Ce-i prea mult, nu-i niciodată sănătos.

Observație

Dacă vrei să fi elegantă, rămii întotdeauna cu un pas în urma modei și nu adopta decît ceea ce te prinde. Fii cît mai selectivă. Cine se îmbracă ultramodern e mereu amenințat de depersonalizare, riscînd să devină demodat. Are obsesia zdrențelor. În ultimă instanță se îm-bracă ieftin și prost, după imaginația altuia. Inspirați-vă după indiciile pe care le propune și creați-vă propria modă în acord cu perso-nalitatea dumneavoastră, dacă vreți să evitați o apariție de duzină. Modernitatea stă adesea în detalii mărunte, în accesorii vestimentare ce pot schimba caracterul unei rochii vechi.

Tommy o încunoștință pe un ton poli-ticos:

— Ne gîndim să cumpărăm casa și soția mea se întreba dacă, în cazul în care ajungem la o înțelegere, ați fi de acord să rămîneți în serviciul nostru?

Fața respectabilei Crockett nu expri-ma nici o tresărire.

— Mulțumesc, domnule, dacă-mi per-miteți, voi reflecta la propunerea dum-neavoastră.

Tommy se întoarse spre Monica.

— Casa îmi place mult, domnișoară Deane. Mi se pare că mai aveți și alți cumpărători. Oricare ar fi suma oferită, eu vă voi da cu o sută de lire mai mult.

Monica murmură cîteva cuvinte de po-litețe, care nici nu-l încurajau dar nici nu-l descurajau, și cei doi Beresford se retraseră.

— Mi se pare clar, spuse Tommy. Croc-kett e amestecată. Ai băgat de seamă cum răsuflă? Coborise scara de serviciu aler-gînd, după ce făcuse pe fantoma la etaj. Sînt aproape convins că l-a introdus pe nepotu-său în secret în casă spre a o în-locui în momentul în care ea ar fi obli-gată să stea liniștită lîngă familie. Vei vedea că doctorul O'Neill va face o nouă ofertă pînă la sfîrșitul zilei.

Și, într-adevăr, în timp ce cei doi toc-mai se instalaseră la han, li se aduse un bilet din partea Monicăi pe care scria: „Am vesti de la doctorul O'Neill. Mă-rește oferta precedentă cu încă o sută cincizeci de lire”.

— Nepotul trebuie să aibă resurse, constată Tommy. Mai vreau să-ți spun ceva, draga mea: prada pe care o speră, nu-i va ajunge să-și acopere toate chel-tuielile!

— Asta doar dacă nu vom pune noi mina pe ea!

— Da, deci să ne începem cercetările. Triară toate hîrțiile aduse de Monica. Lucru anevoios, pe care cei doi îl între-rupeau din cînd în cînd spre a-și cerceta notițele.

— Ce e nou, Tuppence?

— Două facturi vechi, trei scrisori fără importanță, o rețetă pentru conservarea cartofilor noi și o alta pentru o prăjitură cu brînză și lămîie.

— La mine: o factură, un poem des-pre primăvară, două tăieturi din ziare despre „De ce cumpără femeile perle... un plasament sigur” și „Bărbatul cu pa-

tru neveste... o poveste extraordinară", de asemenea o rețetă pentru iepure în aspic.

— E descurajant.

Imediat ce cutia se goli cei doi investigatori se priviră perplecși. Tommy luă o bucată de hîrtie ce se afla înaintea lui.

— Am pus asta de o parte să văd dacă n-are vreo legătură cu ceea ce căutăm.

— Să o vedem. O, e vorba de una din treburile alea cuprinzînd o șaradă sau o anagramă...

Tuppence citi:

„Prima, o puneți sub cărbuni incinși și apoi sub ea, puneți totul; A doua este de fapt prima. Celui de-al treilea, nu-i place crivățul iernii”.

Tommy bodogăni:

— Nu era un poet prea strălucit.

— Nu văd ce te-ar putea interesa aici?

Acum cincizeci de ani toată lumea colecționa genul ăsta de șarade, ori le păstra pentru serile lungi de iarnă.

— Nu făceam aluzie la versuri, ci la ceea ce scria cu creionul dedesubt.

— Sfîntul Luca, XI, 9, citi Tuppence. E o referire la Biblie.

— Înțeleg, numai că asta n-are nici o legătură cu ceea ce a scris bătrîna sub șaradă.

— Da... într-adevăr.

— Îmi inchipui că, veritabilă fiică de pastor cum ești, porți tot timpul o Biblie cu tine.

— Am, într-adevăr, una. Nu te așteptai, nu-i așa? O secundă.

Tuppence scoase o Biblie din valiză și-i întoarse cu febrilitate paginile.

— Iată: Luca, capitolul XI, versetul 9.

Se aplecă și citi:

„Caută și vei găsi”

— Am găsit!, exclamă Tuppence. Rezolvăm criptograma și tezaurul e al nostru... sau al Monicăi.

— Ei bine, să lucrăm la criptogramă, cum îi spui tu.

„Prima, o puneți sub cărbuni incinși”. Mă întreb ce înseamnă asta? Să vedem mai departe: „A doua este de fapt prima”. E în cea mai curată păsărească.

— Nu chiar, sînt sigur că e foarte simplu, trebuie doar să ne gîndim puțin. Dă-mi puțin hîrtia.

Tommy i-o dădu cu plăcere și Tuppence, infundată într-un fotoliu, începu să murmure ridicînd din sprîncene. După

Dacă sînteți înțeleaptă, treceți la naftalină ce nu vi se mai pare convenabil pentru moment. Dacă le scoateți iar la lumină peste cîțiva ani, cînd toată lumea le-a uitat, veți stîrni uimire. Veți fi întotdeauna îmbrăcată după ultimul, sau măcar penultimul răcnet.

CUM SE ÎMBRACĂ EL

— Nu te grăbi să pleci, Anca. N-am lămurit încă totul. George în ce apare?

— În ce are. Pentru bărbați există în acest sens o singură problemă: cheie: cravata, care e punctul pe i.

— Și ciorapii.

— Ciorapii?!

— Firește, nu trebuie să fie asortați?! Uneori sexul tare își ascunde tot rafinamentul în șosete. Am întîlnit odată un francez, avea un costum ultra-auster și niște șosete ametoare, liliachii.

— O, ce subtilă excentricitate. Perlă la cravată n-avea? Nu, că nu se mai poartă. Apropo, ce-ascunde George al tău, în ce fel de șosete?

— Vanitatea masculină. Presimt că tot ce-am plănuvit noi două atît de meticulos în legătură cu ținuta mea de seară, o să cadă baltă.

— Nu văd de ce.

— Pentru că George va vrea să-și pună pantalonii negri, vîrgați cu gri argintiu.

— Să și-i pună, dacă ăsta-i visul lui vestimentar.

— Da, numai că-i poartă cu un sacou negru.

— Și?!

— O s-arătăm ca niște cioclii, draga mea.

— Așa-i. Păi să-mbrace altceva.

— N-o să vrea. Știi de ce? Pentru că tocmai acum s-a găsit Ionescu, proaspăt sosit din nu știu ce călătorie, să-i aducă niște ciorapi din mătase argintie. Nu zic că n-ar fi frumoși și ultrarafinați.

— Îi îmbracă altădată.

— Da? aș vrea să te văd cum îl convingi. O să ție morțiș. Mai întîi pentru că vine și Ionescu. Ce satisfăcut o să fie să-și contemple darul pe picioarele lui George. În al doilea rînd pentru că se dansează. Doar

- nu crezi că o să piardă asemenea ocazie să-și etaleze gleznele sportive.
- Am o idee. Să păstreze costumul și dacă n-are, fă-i repede o vestă gri deschis. Cu o cravată argintie...
 - ...în ton cu ciorapii...
 - ...va fi perfect. Adio pompe funebre.
 - În schimb o s-arate ca un ginere. N-ar fi mai simplu să-și pună costumul gri?
 - Sigur c-ar fi mai potrivit și mai puțin pretențios. Griul e universal, elegant pentru orice ocazie. Cu o vestă nostimă, în carouri discret întrețesute, ar fi destul de aparte. Sau cu una din catifea reiată.
 - Nu-i plac vestele, zice că sînt pentru babicii cu burtă și ceas pe lanț.
 - Și breloc. Mă rog, dacă nu-i place... În ansamblu trebuie să vă armonizați totuși.
 - Am văzut o pereche șic, ea în maro, el în bej deschis, cu o cravată maro. La un coc-teil nupțial, el avea un papion de catifea din același material din care era cordonul de la rochia miresii.
 - Apropo, am văzut o mireasă în negru și un mire în alb. Prea extravagant, de-a dreptul bizar.
 - Bărbaților le stă bine în alb. Imaculați de la papion pînă în virful pantofilor. Vara, cînd sînt bronzăți, fie, dar iarna!
 - Fiindcă tot veni vorba, e derutant atîta convenționalism matrimonial, la care unele țin cu dinții. La ce le-o fi trebuind atîtea misterioase vâluri și flori de lămîiță, cînd simbolul e perimat. Voiaj de nuntă anticipat, la munte și la mare. Logodnă, botez, pînă la urmă ajung și la ofițerul stării civile. Poți să-mi explici logica succesiunii?
 - Asta e o problemă prea personală, nu are nimic comun cu logica.
 - Nu zic că n-ai dreptate. Dar prea mult spectacol, ostentație, nu-mi inspiră încredere. Tradiția o fi și ea bună la ceva, chiar dacă rînduielile se mai schimbă. Căsătoria e totuși un lucru serios.
 - Iată un subiect fără sfîrșit. Spune-mi mai bine cum îl încălțăm pe George?
 - Lasă-l să se încălțe singur, cu ce i-o fi pe plac. De ce să-i impui ținuta? nu e diplo-

o jumătate de oră, Tommy remarcă detașat:

— Deci e simplu, nu?

Jignită, Tuppence replică:

— N-apartinem unei generații prea fericite, asta-i tot. Sînt sigură că dacă-i voi duce hîrtia asta unei bătrîne din sat, o va descifra în cîteva momente. E un truc, asta-i tot.

— Să mai încercăm o dată.

— Nu poți pune prea multe lucruri pe cărbuni încinși. Apa, pentru a-i stinge, lemnul pentru a-i așța, sau... ceai-nicul.

— Cred că e vorba de un cuvînt cu o singură silabă. N-ar putea fi cuvîntul *lemn*, din întîmplare?

— Nu, căci nu se poate pune nimic în el.



— Trebuie atunci să fie vorba de obiecte numite printr-un cuvânt de o singură silabă care se pun pe foc.

— Saucepan¹, Fryingpan¹. Ce-ai zice de pot (oală) sau pan (cratiță)? Astea sînt vase de bucătărie.

— Oală? S-ar putea. Ea se pune într-adevăr pe foc.

— Dar restul? Vai de noi!

Fură întrerupți de servitoare care veni să-i anunțe că prînzul va fi servit într-o jumătate de oră.

— Doamne Lumley ar vrea să știe dacă preferați cartofii fierți sau prăjiți. Are amîndouă felurile.

— Fierți, răspunse cu vioiciune Tuppence. Ador cartofii... Se opri și Tommy o privi stupefiat.

— Ce ai, Tuppence, ai văzut o fantomă?

— Tommy! N-ai priceput? Asta era! Vreau să spun, cuvîntul „potatoes”². Iată: „Prima, o puneți sub cărbuni încinși” — prima fiind pot, adică oală. „A doua este de fapt prima”. Adică A, prima literă a alfabetului. „Celui de-al treilea, nu-i place crîvătul iernii”, asta e toes (degetul), desigur.

— Ai dreptate, Tuppence, ești foarte răutăcioasă. Numai că mi-e teamă că am pierdut destul timp degeaba. „Cartofii” nu prea au nimic de-a face cu banii. Așteaptă puțin... despre ce citeai înainte? Parcă ceva în legătură cu cartofii noi, mi se pare. Mă întreb dacă nu cumva asta ne va lămuri. Răscoli printre hîrțile învechite și scoase una îngălbenită.

— Iată: „Pentru conservarea cartofilor noi” puneți-i într-o ladă de fier și îngropați-i în grădină. Chiar și în timpul iernii își vor păstra același gust de parcă atunci i-ați fi scos din pămînt”.

— Iată cheia enigmei!, strigă Tuppence. Comoara e îngropată într-o cutie de fier. — Și totuși, l-am întrebat pe grădinar și mi-a spus că n-a îngropat nimic.

— Știu, numai că oamenii nu răspund întotdeauna la ceea ce-i întrebi. Răspund doar la ceea ce gîndesc ei că ai putea

matic. Viața-i scurtă, căsătoria-i lungă. Nu e nevoie s-o faci să pară și mai lungă. Lasă-i iluzia independenței.

— Atîta efort pentru o pereche de ciorapi!

Morală

Nimic nu se realizează fără efort în căsnicie. **Happy endul** nu e decît un început, începutul unui veșnic proces de reciprocă acomodare, nu întotdeauna lin. Zicea cineva: căsătoria seamănă cu o cetate asediată. Cei de afară vor cu orice preț să intre, cei dinăuntru ar vrea cu orice preț să iasă. Încurajatoare butadă!

CE DĂRUIM?

— Ce ducem? Flori, de la sine înțeles.

— Pentru amfitrionă.

— Tăiate sau în ghiveci?

— De preferință tăiate și le oferă George. Există un soi de prejudecată împotriva ghivecelor, considerîndu-se inelegant să apari cu ele în brațe. Deci s-ar cuveni trimise printr-un emisar, la fel aranjamentele florale. Dar astea trebuie să fie deosebit de frumoase. Totuși uzanțele nu mai sînt chiar atît de riguroase. E tot atît de drăguț, de pildă, să-i duci unei prietene după-amiaza flori proaspăt culese din grădină sau cumpărate din piață. Nimic mai încîntător decît un buchet din flori diverse și multicolore.

— Dar pentru seară, cred că sînt de ales soiuri mai nobile. Garoafe ori trandafiri sau alte specii de sezon: fresii, gladiole, tuberoze, mai știu eu ce.

— Nu există neapărat o ierarhie a florilor.

— Cîte?

— Nu prea multe. Între șase și zece fire, fără asparagus sau alte verdețuri ce nu sînt obligatorii decît din punctul de vedere al florăresei. Se poate oferi și un duet sau chiar un solo floral, un unicat. Un singur fir, cu vas cu tot, de obicei simplu și cu gîtul lung. Floarea conține cel mai gingaș mesaj.

— Ce-ar mai fi de oferit?

¹ Saucepan: cratiță. Fryingpan: abreviere de la cratiță.

² potatoes — cartofi, în engleză. Toes: degetele de la picioare. În șaradă, degetelor de la picioare le e teamă de crîvătul iernii.

- O carte, un album de artă, cu reproduceri multe și bune. Interesează pe orîșicine.
- Nu mai bine, o carte rară? Adică una care nu se găsește.
- Draga mea, ăsta nu e un criteriu pentru raritatea bibliofilă.
- Cum nu?! Mai ieri se întreceau să-l vrăjească pe responsabilul librăriei, merce-reasa de alături și cofetăreasa din colț. Le trebuie neapărat **Ermeneutica** lui Eliade.
- Ce le trebuia?!
- Cum îți spun, cîte două-trei exemplare, de dat cadou. Ziceau că au și ele obligații.
- Credeam c-au intrat în zodia culturalizării. Dar știu măcar ce-i aia Ermeneutică? Sper că n-ai de gînd să-i duci și tu una șefului lui George. Cărțile nu se oferă a proasta.
- N-ar fi mai bine un disc?
- Ba da, dacă sînt melomani.
- De care?
- O imprimare cît mai bună.
- Mi se pare că merg pe la concerte.
- Atunci unul de muzică simfonică.
- Dar dacă i-am duce ei o colonie sau un parfum?
- Merge.
- Franțuzesc sau bulgăresc? Ceva de la shop!
- Știu snobi care ar fi în stare să cumpere și revista **Femeia** de la shop. Avem cosmetice foarte bune. Am aflat întîmplător la Budapesta cît de căutate sînt colonia și parfumul **Cristal**. Iar la noi zăcea pe rafturi.
- Cred că rămîn pe băutură. Șampanie?
- Doar la aniversări sau de revelion. Ori la logodnă.
- Noi n-am primit decît flori la logodnă.
- Așa se obișnuiește.
- Coniac sau vodcă? Rusească bine înțeles. Sau whisky scoțian?
- Sau o țuică bună ori un vin ales.
- Nu se poartă. Fără etichetă străină?!
- Altă mostră de snobism, în teribilă răspîndire. Nu ambalajul contează, ci conținutul, calitatea lui naturală.
- Atunci treaba lui George.
- Dealtfel e mai important felul în care dăruiești decît ceea ce dăruiești.

să-i întreb. El știa că n-a pus nimic special sub pămînt. Dar miine îl vom întreba dacă nu cumva a îngropat cartofi?

Peste două zile era ajunul Crăciunului. Întrebînd de trecători, Tommy și Tup-pence găsiră locuința bătrînului grădinar și după cîteva minute de conversație, Tup-pence abordă subiectul ce o interesa.

— Tare aș fi bucuroasă dacă am găsi ceva cartofi noi pentru ocazia asta. Ar merge foarte bine cu friptura de gîscă. Nu cumva sînt pe aici oameni care au obiceiul de-ai păstra în grădină, îngropați în lăzi de fier? Am auzit că asta ar fi un mijloc de a-i menține proaspeți.

— E adevărat, răspunse bătrînul, domnișoara Deane, fosta proprietară a „Casei Roșii” mă puneă în fiecare vară să îngrop cîte trei cutii în grădină și cel mai adesea uita să le scoată.

— Aproape de fundație, în spatele casei?

— Nu, lingă zidul de împrejmuire, nu departe de brad.

Înarmați cu cele aflate, cei doi îl părăsiră pe bătrîn, nu înainte de a-i lăsa cinci șilingi drept răsplată.

— Și acum spre Monica!

— Oh, Tommy! N-ai nici un fel de simț al dramaticului. Lasă-mă, am un plan minunat. Crezi că am putea împrumuta sau fura un hîrleț de undeva?

În cele din urmă, hîrlețul fu găsit și tirziu, seara, un trecător fu surprins să zărească două siluete strecurindu-se în grădina domeniului „Casei Roșii”.

Locul indicat de grădinar fu descoperit fără greutate și Tommy se apucă imediat de lucru. Hîrlețul dădu nu peste mult timp de un obiect metalic care, scos din pămînt, avea forma unei mari cutii de biscuiți. Era pecetluit cu un fel de plasture, dar grație briceagului lui Tommy îl deschiseră fără greutate. Tînăra femeie scoase un suspin constatînd că ea nu conține nimic altceva decît cartofi.

— Să continuăm să săpăm, Tommy.

Nu le trebuiră mult timp spre a descoperi a doua cutie care, la fel ca prima, era plină de cartofi.

— Totdeauna, a treia oară se arată dreptatea — spuse Tup-pence drept consolare.

— Tare mi-e teamă că toată povestea asta nu e decît o simplă... poveste.

A treia cutie fuse scoasă în sfârșit și, cuprinsă de febră, Tuppence îi scoase cerul:

— Din nou car... Oh, Tommy... Nu-s cartofi decît deasupra. Privește!

Trase un sac de catifea, cum se făceau pe vremuri.

— Să ne întoarcem repede la hotel, că am înghețat, zise Tommy. Trebuie să ascund uneltele. Ia sacul, dar nu-l deschide înainte de-a ajunge eu...

Tuppence nu trebui să aștepte prea mult, căci Tommy sosi răsufînd greu și fără a mai pierde vremea, schimbîndu-și hainele, strigă:

— În sfârșit! Detectivii particulari vor prospera. Arată-mi prada, doamnă Beresford!

Sacul conținea un pachet învelit într-o țesătură impermeabilă și o geantă din piele foarte groasă, de capră. O controlă întîi pe aceasta din urmă găsind-o plină cu monede de aur. Tommy le socoti.

— Două sute de lire de aur. Îmi închipui că asta e tot ceea ce a acceptat

Comentar

Sînt multe feluri de a oferi. Unii o fac cu emfază, spectacular și discursiv, însoțind darul cu îmbrățișeri patetice. De parc-ar oferi un bou fript. Alții, dimpotrivă, ai crede că se sfiesc; îl lasă uitat pe un scaun în hol. De parc-ar fi o bombă de plastic și le-ar fi teamă să nu explodeze. Atîta modestie ori precauție, semnalînd incertitudinea relativ la asentimentul celui dăruit, e de prisos. Fiindcă orice i s-ar oferi, primitorul trebuie să dea impresia că este exact ce-și dorea cu maximă ardoare. Se cuvine deci să desfaci darul în mod discret și să mulțumești la fel. Este și practic, ca să știi de la cine vine. Într-un caz darul i-a fost rambursat cu ambalajul intact dăruitorului. Făcea să-i vezi figura.

CINA

Fără a depăși sfertul academic, Nora și George își făcuseră intrarea în casa soților Deleanu. Livingul era spațios, cu ample nișe suplimentare. Într-una se afla un salonaș, unde se lua aperitivul: un singur pahar de băutură tare, sărățele și nuci sarate. Se așezară apoi la masă, într-o ordine fatalmente prestabilită, din moment ce majoritatea celor zece invitați nu se cunoșteau. În capul mesei Magda Deleanu, la celălalt capăt soțul. În dreapta amfitrioanei bărbatul cel mai în vîrstă, în stînga cel mai important. Alternare ritmică între bărbați și femei, cu evitarea expresă de a așeza alături soț și soție. Se văd destul de acasă. Și nici vizazi, ca să nu le stea mîncarea în gît sub ochiul critic al partenerului legal.

Cadrul era sobru, de o simplitate aleasă, punînd în valoare individualitatea fiecărui obiect. Gazde amabile, firesc curtenitoare, oferind bucatele fără insistențe exagerate, oricît de grozave li s-ar fi părut. Feluri moderate, aproape de regim pentru cei cu ficatîi oboșiți sau cu stomacul sensibil. Frînza de vaci, dreașă cu smîntînă degresată, poate cu iaurt, asezonată cu ierburi proaspete, aromate, salături ușoare pentru gusturi vegetariene n-au lipsit pînă la sfîrșitul mesei. Nici un abuz alimentar. Nu risipă de sosuri ori de maioneză care era



mai curînd sos tartar, deci subțiată cu smîntînă și zeamă de lămîie. Nici urmă de maioneză groasă, suprasaturată cu ulei, la văzul căreia vezica biliară reacționează reflex, anunțînd o posibilă criză. Antreuri variate, dar nu grele. În general reci. Singurul fel de rezistență, o friptură cu mirodenii, mai ales cimbru. Cartofi fierți în apă, salată verde. Un tort fin, cafea, salată de fructe pe care toată lumea o consumă cu salutară voluptate. Spală stomacul, înviorează, schimbă gustul bucatelor spre cruditate. Băuturi potrivite, în cantități decente.

Desertul s-a servit în salonaș, împreună cu cei invitați după cină. Spre dimineață, căci s-a stat mult, ciorbă de potroace și sarmăluțe în foi de viță, cu iaurt. Între mîncăruri, cine dorea, avea la îndemină tablete digestive.

Anca află detaliile a doua zi cînd se grăbi să o vadă pe Nora, stîrnită de o explicabilă și foarte feminină curiozitate.

— Ei, cum a fost?

— Surprinzător. Încă nu mi-am venit în fire. Totul mergea ca pe roate, ai fi zis de la sine. Magda e o gazdă perfectă, avînd aerul că nu se sîchisește cine știe ce. Nici un efort aparent. Servește, observă, conversează, se întreține cu fiecare pe rînd sau deodată. Nu scapă nimic în poală, nu pătează fața de masă, nu intră în panică și nu se înverzește, decît abia perceptibil, cînd un invitat sparge paharul din serviciul complet. Pare să ignore total că rolul cel mai ingrât este acela de gazdă.

— Aiuritor, ia-le pe rînd. Cîți ați fost?

— La masă doisprezece. După, peste douăzeci. Majoritatea între două vîrste, cîțiva tineri și, imaginează-ți, o babetă. Cred că era între șaptezeci și moarte, dar era imposibil să-i precizezi anii. Cînd am văzut că ne-am adunat trei generații, mi-am zis că o să fie o gomă! și o plictiseală cumplită. Cînd colo, ne-am distrat de minune. Mai bine decît cînd sîntem noi între noi și nimeni nu îndrăznește să se urnească de lingă perechea juruită. Ședeam între un veteran și un țînc, ei un țînc mai evoluat. Și ce șarmant...

banca să-i dea. Deschide pachetul, Tuppence.

Tînăra femeie scoase o enormă legătură de bilete de bancă pe care le numără împreună. Erau douăzecișicinci de mii de lire.

Tommy șuieră ascuțit.

— Dumnezeule! Oare nu-i un adevărat noroc pentru Monica că noi sîntem boğați și cinstiți? Dar ce-i în punga asta de mătase?

Tuppence o deschise și scoase din ea un magnific colier de perle.

— Nu sînt expert în bijuterii, remarcă Tommy, dar sînt aproape sigur că perlele acestea valorează pe puțin 5 mii de lire, judecînd după mărime. Acum înțeleg de ce bătrîna păstra tăietura din ziar în care era vorba de perle ca o bună investiție. Ea și-a lichidat întreaga avere schimbînd-o în argintării și perle.

— Nu e minunat? Scumpa de Monica... se va putea mărita cu Gerard al ei și va putea trăi fericită, ca și mine.

— E foarte drăguț din partea ta ce-mi spui, Tuppence. Așadar și tu ești fericită?

— Da, Tommy, deși n-am vrut să ți-o spun. Mi-a scăpat...

Starea de excitație... seara de Crăciun și...

— Dacă mă iubești cu adevărat, răspunde-mi la o întrebare.

— Detest soiul ăsta de curse... dar, în sfîrșit, de acord!

— Cum ai ghicit că Monica e fiică de pastor?

— Oh... am trișat. Am deschis scrisoarea prin care ne cerea o întîlnire și mi-am amintit că un domn Deane a fost vicarul tatălui meu cîndva și că avea o fată cu cinci ani mai mică decît mine. Și de aici am tras concluziile.

— Ești o ființă fără rușine. Poftim, miezul nopții! Sărbători fericite, Tuppence!

— Sărbători fericite, Tommy. Monica va avea și ea un Crăciun fericit și asta datorită NOUA. Sînt fericită pentru ea, căci biata fată n-a avut o viață prea dulce pînă acum. Am o stringere de inimă gîndindu-mă la asta.

— Draga mea, Tuppence...

— Tommy, dragule... Iată-ne și sentimentali!

Tommy ridică un deget și spuse sentențios:

— Crăciunul nu e decît o dată pe an. Asta spuneau bunicile noastre și trebuie să admitem că aveau perfectă dreptate.

În românește de Vasile Igna

ANECDOTE

NEPĂSARE FILOSOFICA

Intr-o zi camerista intră îngrozită în cabinetul unde lucra stăpînul ei, savantul Budé:

— Domnule, casa e în flăcări!
— Previn-o pe doamna, eu nu mă amestec niciodată în treburi casnice.

SĂ RÎDEM PUȚIN

Domnul Georges Dupont stă la taifas cu un amic întors din străinătate:

— În Italia am auzit un ecou care repetă de șapte ori același cuvînt.

— Ei bine, replică Georges Dupont, lîngă Bordeaux există un ecou căruia îi strig: Bună ziua domnule ecou! și el răspunde: Bună ziua domnule Dupont, ce mai faceți?

ABSURDĂ

Un meșter își trimite ucenicul la o doamnă să-i repare soneria. Ucenicul revine:

— Nu e nimeni acasă. Am sunat de mai multe ori și nimeni nu a deschis!

SPORT PERICULOS

Fratele meu e vînător pătimaș. Anul trecut a stat în Africa șase luni ca să vîneze un tigru.

— Este un sport periculos! Măcar a avut noroc?

— Da, mult noroc: nu a întîlnit nici unul!

— Țîncul?

— Veteranul. Politicos, atent, plin de curtenie. Avea grijă să n-am paharul gol. Iar eu aveam grijă să-i fie farfuria plină.

— Nu prea plină, sper.

— Atît cît să-i cadă bine. Fiecare femeie se ocupa de vecinul ei, printr-un comandament tacit. Amfitrioana și-a declinat rolul, cu excepția aperitivului. În rest s-a trecut pe autoservire.

— Natural, dacă n-avea cine s-o ajute la servit.

— Ne-a implicat pur și simplu. Ne-am simțit ca acasă. Adică mai bine ca acasă, unde bărbații noștri nu sînt prea grăbiți să ne umple paharul.

Povață

Dacă vreți să vă simțiți bine în societate, preocupați-vă de soț (soție) doar atît cît este necesar și politicos. Dar nu cădeți în cealaltă extremă, ignorîndu-vă cu desăvîrșire. Se cuvine să vă amintiți, din cînd în cînd, că sînteți căsătoriți. Așadar nu vă comportați ca în celibat, adoptați un stil temperat care să nu vă aducă într-o situație delicată partenerul (partenera), admitînd că și cel mai tolerant dintre soți își poate avea susceptibilitățile, chiar dacă preferă să nu le arate. Dar nu binoclați, nu-i observați stăruitor, cu o mină de rău augur, comportamentul. Și mai ales, fără comentarii publice. Dacă aveți ceva să-i reproșați, faceți-o acasă, fără a jigni, ci pentru a corecta prin tact și bună intenție. Nu faceți scene de gelozie, oricît de eficientă s-ar dovedi teroarea conjugală. În aparență. În rest e inutil și nedemn.

DESPRE TOALETE

— Nu-mi spui esențialul. Cum erau rochiile?

— Mai mult sau mai puțin frumoase.

— Gazda?

— Magda era în gri deschis. Un voal, nu foarte subțire, nici propriu-zis transparent. Foarte simplu croită, pe gît, cu volănaș și o camee neagră montată în argint. Perle gri în urechi și un inel la fel. O brățară din lăntișoare de argint filigranate. Mîneci largi, bogate,

corsajul drapat, fusta vaporoasă. Ce-i drept, are o formă perfectă, e bună de manechin.

- Perlele erau false? De fapt n-are nici o importanță. Imitațiile de azi sînt perfecte. Cînd ies neînsoțite de gorile, pină și Liz Taylor ori Sophia Loren poartă copii. Bijuteriile veritabile le păstrează în safe, la bancă.
- Stela Ionescu avea o rochie verde cu motive persane, mari. Parcă era o pășune. Păr acaju, turcoaze în șiraguri grele. Își luau ochii de sinilii.
- Asta e mania ei. Și la parastaze apare în turcoaz și verde.
- Avea niște brățări masive, late cît o șenilă de tanc. Parcă era un pom de iarnă. Ai fi zis că ieșise dintr-un bazar oriental.
- De-acolo a și ieșit. A fost astă vară în Turcia și în Iran.
- Marina, în schimb, a fost în Occident. Era toată în aur, din cap pină-n picioare. Cizme, cordon, poșetă, rochie de lame și strînsă pe trup, că de-abia mai respira. Nu-ți mai spun, că, deși n-are corp urît, i se vedeau toate defectele. Machiajul psihedelic i-a pus capac.
- Ce fel de machiaj?!
- Din ăla care vrea să fure sufletul, creează iluzii prin tot felul de artificii: pulbere de aur pe pleoape, paiete mărunte pe arcada sprîncenei, privire halucinantă și naiba mai știe ce.
- Dar Ioana?
- Ioana?! era splendidă în vechea ei rochie roz, ca miezul de căpșună, cu insesizabile degradeuri. Fără nici un giuvaer. Nici nu avea nevoie. Podoabele ei firești sînt atît de multe, de desăvîrșite, ținuta ei atît de regească, încît se poate dispensa de orice adaos.
- Da, Ioana e întotdeauna perfectă. Are geniul simplității și puțin îi pasă de modă.
- Dar Babeta? nu mi-ai spus nimic de ea.
- Află că nu era nici în negru, nici în gri și nici în violet. Era în alb și-i venea nemaipomenit. Nu era chiar alb, culoarea untului mai curînd, pe care strălucea potolit o broșă veche, un crin stropit cu rubine.

FERTILITATEA PĂMÎNTULUI

Doi francezi din sud își dispută fiecare fertilitatea pămîntului din provincia sa natală.

— Toată lumea știe, spuse gasconul, că pămîntul nostru din Gasconia este cel mai roditor din toate. Vița de vie crește de la sine chiar și din piatră seacă.

— Asta nu-i nimic, zise marsiliezul, dacă ai vedea pămîntul din împrejurimile Marsiliei! E de ajuns să semeni nasturii de la bretele între pietre și culegi pantaloni gata făcuți.

INTR-UN RESTAURANT

Un domn consultă meniul. Chelnerul îl întreabă ce dorește:

— Vă rog să-mi aduceți greșeli de ortografie!

— Dar domnule, felul acesta de mîncare nu-l avem!

— Nu-l aveți? Atunci de ce-l treceți pe listă?

MODA

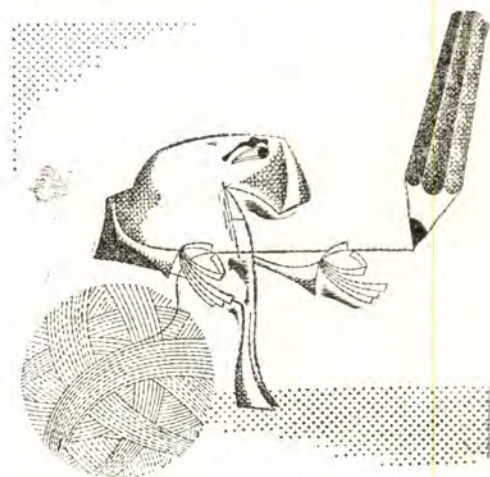
Cîntărețul Robert Lamoureux încearcă pantofi.

— Pantofii aceștia sînt foarte frumoși, îi recomandă vinzătorul.

— Da, dar sînt înguști!

— Dar anul acesta sînt la modă pantofii ascuțiți și foarte înguști.

— Se poate, însă picioarele mele sînt cele de anul trecut.



O NEÎNȚELEGERE

Un spaniol, călătorind prin Franța, ajunge într-un sat la miezul nopții. Totul este în beznă. Bătu la ușa unicului han.

— Hei, hangiu, e cineva aici!

Într-o clipă hangiuul se scoală, între-deschide fereastra și întreabă:

— Cine-i acolo?

— Don Juan Fernando Rodriguez de Villanova, conte de Malafría, Olverello de Santiago și de Alcantra.

— Domnule îmi pare nespuse de rău, dar nu am camere pentru atîția.

GRAFOLOGIE

Marele scriitor francez Honoré de Balzac se ocupa de grafologie și afirma că nu se înșală niciodată.

Într-o zi o doamnă în vîrstă îi aduce un caiet de școlar.

— Spuneți-mi, maestre, ce viitor îl așteaptă pe copilul acesta?

Balzac studiază cu atenție caietul, apoi întreabă:

— Sînteți mama copilului? Rudă cu el?

— Nu, maestre.

— Atunci vă voi spune crudul adevăr: acest copil este superficial și prost. Niciodată nu va face ceva ca lumea.

— Dar, dragă maestre, cum de nu vă recunoașteți propriul scris? Este unul din caietele dumneavoastră de școală!

PREZENȚĂ DE SPIRIT

Un om trece podul peste un riu mare și zărește pe cineva care se îneca. Se repede la mal. Dar în loc să-i sară în ajutor îl întreabă:

— Cum vă numiți?

— Georges Dupont. Fie-vă milă! Salvați-mă!

— Stați! Unde locuiți?

— Pe strada Voltaire 6, dar salvați-mă! „Salvatorul” face stînga-mprejur pe neașteptate și fuge la adresa indicată unde găsește proprietăreașă.

— Doamnă aveți un apartament de închiriat, a lui Georges Dupont care tocmai se înecă?

— Prea tîrziu, apartamentul e închiriat de cel care l-a împins în apă.

PERFORMANȚĂ

Scena se petrece într-un cinematograf. Un cîine așezat pe scaun alături de stăpînul lui.

Un crin florentin. Știi de unde o avea?

— De la Florența, îmi închipui.

— Cred că era o amintire, ceva romantic. Un dar sentimental, de pe vremuri. Noi de ce nu ne facem daruri sentimentale? Ce bine-i venea. Îi strălucea privirea, era toată un suris; nu mai avea vîrstă. Rareori am văzut o femeie atît de captivantă, de fermecătoare în felul ei și atît de, cum să-i zic, „contemporană”.

Fără comentariu

DESPRE DANS

— Și mai imaginează-ți că dansează. A dansat de s-a frînt.

— Cu veteranul?

— Mai ales cu țincul.

— Au căzut barierele între vîrste.

— Îl învăța să danseze, tango și vals; dacă-ți vine să crezi. Țincul deritma într-una. Atunci l-a băgat în foxtrot. Să vezi, însă, demonstrație cînd a dansat vals englez și tango argentinian cu veteranul. Vai cît de eleganți erau în mișcări. M-am trezit suspinînd de invidie. Cînd mă gîndesc la dansurile noastre dezarticulate; trepidăm de parc-am fi cuprinși de friguri.

— Nu mai exagera. Orice se poate dansa frumos. E o chestiune de stil. Uite-o pe Ioana, dansează și singură, în doi, în colectiv, în vîrte o întreagă horă. Schimbă ritmul, inventă figuri. E frenetică și lunguroasă, solemnă și dulce...

— E inepuizabilă, dar cîți sau cîte sînt ca ea?

— Totul se poate învăța.

— Adevărat. Toți învățau vrînd, nevrînd, de la Babetă și de la veteran. George a dansat enorm cu ea. Toți se dădeau în vînt, era de departe cea mai bună dansatoare, la paritate cu Ioana. La un moment dat au făcut un duet încîntător.

— Dar tu, cu cine te-ai distrat?

— Cu veteranul îndeosebi. M-a învățat tango cu figuri. Să vezi ce amuzant. Pînă la urmă am ajuns și la polca pe furate. Bine mai știu să se distreze bătrînii aștia, sînt plini de imaginație. Ce crezi c-au propus? Un

bal mascat de revelion. Dar nu cu traves-tiuri din recuzita teatrului, ci cu deghizări improvizate din resurse proprii: lada cu vechituri, perdele, cuverturi de pat și ce-o mai fi. Parodii, pantomimă. Premii pentru cea mai ingenioasă deghizare și pentru cea mai sugestivă interpretare.

- Din cele ce spui, îți vine să crezi că noi sintem o generație cam posacă. Las' că inventăm și noi ceva și mai și. Ți uluim.
- Cu ce?
- Găsim noi la vremea sa.

Avertisment

Dacă vă ispitește ideea balului mascat, fie de revelion, fie în carnaval, organizați un picnic, de la care gazda care își sacrifică locuința este exceptată. Oferiți orice pentru bufet, acceptați orice contribuție culinară, oricât de laborioasă, dar reflectați mult și bine înainte de a pune la dispoziție casa. Gândiți-vă la mormanele de vase ce vor trebui spălate și la parchetul de curățat în ziua Anului Nou. Dacă s-ar întâmpla ca toți să aveți aceeași ezitare, trageți nenorocul la sorți. Petrecere bună.

DESPRE CONVERSAȚIE

- Va să zică a fost antren, nu glumă. Nu care cumva... pină la urmă?...
- Tocmai asta e că nu. Fără să vrem, totul a fost grozav de decent. Pină și bancurile mai deocheate. Ei, amfitrioana avea faima că e cam încuiată. Aiurea, se tăvălea de ris. Cum naiba reușesc unii să debiteze așa niște chestii șui, fără să fie deloc triviali?
- Totul depinde unde, cui și cum expui ceva. În fond nu există subiecte prohibite, ci doar moduri și momente nepotrivite. Există umor sec și umor gras, cuvinte cu două înțelesuri și fără sens, cu duh și lipsite de duh. Pe unii îi prinde, pe alții nu. E și asta un talent, de nu-l ai e preferabil să taci și să te amuzi ascultând pe alții. Rolul de auditor inteligent nu este niciodată banal.
- Unul a dat totuși în bară. Băuse un pahar mai mult și-l părăsise discernământul. De-

Desene animate: ciinele se distrează și ride.

Filmul: ciinele este trist și plinge.

Un spectator care a urmărit scena, se adresează stăpînului:

— Dar e extraordinar, aveți un cîine unic, capabil să reacționeze la mesajul filmului.

— Da, și este cu atît mai uimitor cu cît nu i-a plăcut romanul!

CONȘTIINCIOZITATE

Place de l'Opera, ora 2 dimineața. Doi oameni beți se adresează unui polițist.

— Iertați-mă, dom'le agent, autobuzul 75 la ce oră pleacă?

— Nu mai circulă 75-ul.

— Și 64?

— Nici 64.

— Atunci 84-ul?

— Nici 84-ul.

— Și 82-ul?

— Nici 82-ul, strigă agentul enervat. Nu mai este autobuz înainte de cinci dimineața.

— Ah! bine, atunci putem traversa.

EREDITATE?

Fiul unui gangster tocmai a ieșit de la examenul de bacalaureat.

— Ei, îl întreabă tatăl, a mers?

— Tată, poți fi mindru de mine! M-au interogat timp de cinci ore și n-am scos nici un cuvînt!

SCOȚIANĂ

Cu toate eforturile a doi căruțași, cu șfichiurile biciului, cu strigăte, era imposibil să miște din loc un cal. În cele din urmă niște detașamente de soldați reușesc.

— Dar ce are?, întreabă o femeie cu milă.

— O monedă sub copită!

DUBLĂ INDIGNARE

La operă, doamna îi dă un ghionț soțului:

— Uită-te, ce scandalos, vecina mea din dreapta a adormit!

— Și ce, asta e un motiv ca să mă trezești!

Traducere de M. Marian



MAXIME ȘI CUGETĂRI

● E mai bine să faci lucrul cel mai neînsemnat din lume, decât să consideri o jumătate de oră ca neînsemnată.

(Goethe)

● Iubesc snobii, fiindcă sînt nevoiți să-și irosească atîta timp pentru a fi snobi, încît le rămîne prea puțin pentru a-ți face rău.

(Faulkner)

● Există un singur succes: să fi în stare să-ți duci viața în felul tău.

(Louis Aragon)

● Citeodată lășitatea dă aceleași efecte ca și caracterul. E o deosebire numai de parfum!

(Călinescu)

● Dacă nu crezi în nimic, *mai ales* fiindcă nu crezi în nimic, ești obligat să crezi în calitățile inimii cînd le întâlnești.

(Malraux)

leanu știi ce-a făcut? A dres-o intervenind cu alt banc, cu nimic mai puțin pipărat, dar atît de spiritual relatat încît devenea așa-zicînd inofensiv.

- Ce-ți spuneam! Tonul face muzica.
- De altfel s-au discutat tot felul de lucruri: amuzante, grave, frivole, pline de tîlc, grațuite... Poate partea cea mai plăcută a fost absența oricărei constrîngerii și o anume consonanță. De la roboți, capsule spațiale, farfurii zburătoare la spectacole de operă, filme, concerte, rețete de bucătărie, călătorii, arheologie, nimic nu ne-a scăpat. Numai bietul Ionescu tăcea mîlc.
- De ce?
- I-a interzis nevastă-sa să se lanseze în ultimele teorii ale creierului electronic și să mai vorbească despre congrese.
- Poate-ar fi fost totuși interesant.
- Ea zice că nu, și că nu se cuvine să monopolizezi conversația, ținînd discursuri științifice în casa altuia.
- Dar în casa lui e îngăduit?
- Nicidecum. Acolo are cuvîntul doar ea.

Concluzie

Succesul unei serii depinde de totalitatea aspectelor ce concură la realizarea sa, plus un ceva imponderabil, greu de definit. S-ar putea să fie contribuția însăși a invitaților, gradul și modul participării lor. Ascultați-i.

Ioana: Ce bine ne-am simțit aseară. Așa o masă mi-ar plăcea să dau și eu.

Țincul: Din moment ce erai tu, a fost o seară perfectă.

Stela Ionescu: Magda asta se îmbracă fad. Fadă a fost și masa.

Veteranul: Ce casă agreabilă, ce seară reușită. Nu chiar ca pe vremurile noastre. Dar a mers.

Babeta: Ce spui, totul a fost excelent. Iar tinerețel ăsta, mai bătrîn decît noi, poate fi fermecător.

Ionescu: Totul era bine, dacă Stela mă lăsa să casc gura. N-o să mă obișnuiesc niciodată cu frivolitățile. Ce-i drept lui George îi veneau bine ciorapii pe care i-am adus din Uruguay.

Marina: Mă seacă atita sobrietate, atita lipsă de strălucire. Putea scoate măcar argintăria și serviciul de cristal. Doar știu că au. Le place să facă paradă de austeritate.

George: Toate bune și frumoase, Nora. Aș vrea doar să știu cum ne descurcăm, cînd o să-i invităm în apartamentul nostru lili-putan.

Nora: Nu te îngrijora. Are Anca destule idei.

Viorica Guy Marica

4. *Cosmetica la domiciliu*

DESPRE MĂȘTILE COSMETICE

În toate timpurile problema frumuseții a constituit pentru femeie una din principalele sale preocupări.

Femeia modernă este tot atît de preocupată de frumusețea ei ca femeile din trecut, dar grija femeilor zilelor noastre pentru întreținerea frumuseții fizice a devenit o necesitate curentă, sau mai bine zis o obligație socială, fiind simultană cu grija pentru o sănătate prosperă.

Unul din tratamentele cosmetice a cărei eficacitate este unanim recunoscută în menținerea tinereții și frăgezimii pielii îl reprezintă **măștile cosmetice**. Ele sînt amestecuri de diferite substanțe sau lichide ce se aplică pe față timp de cca 15—20 minute. Ele pot fi aplicate calde sau reci.

Unele paste se întăresc pe față și formează un strat uscat, ce produce o tensiune a pielii, mai slabă sau mai puternică, ce este de o importanță majoră pentru netezirea pielii. În timpul aplicării măștii se va sta în poziție culcată, cu mușchii feței relaxați.

Măștile cele mai folosite în prezent se pot clasifica astfel:

a) **Măști cu infuzii sau decoctii de plante medicinale**

— Mască sub formă de comprese aplicate pe față cu infuzie de flori de albăstrele, reco-

• Nu zeii au făcut muzica, ci muzica a făcut zeii.

(Malraux)

• Nimic în lume nu este atît de comic ca seriozitatea unui englez.

(G. B. Shaw)

• Morala e o convenție privată, decența e o treabă publică. Ceva mai multă virtute și s-ar fi văzut în ea un rafinament al viciului.

(Marguerite Yourcenar)

• Tentația cea mai primejdioasă: să nu semeni cu nimic.

(Camus)

• Dacă un om nu este smintit, poate fi vindecat de orice nebulie în afară de vanitate.

(Rousseau)

• Actorul modern se cutremură cînd își vede numele scris cu litere mici.

(G. B. Shaw)

• Inocent este cel care nu explică.

(Camus)

Traducere de D. Marian

ISAAC ASIMOV

Întemeietorii

Șirul de incidente începuse în urmă cu cinci ani, echivalînd cu cinci „revoluții” ale acelei planete cunoscute doar după indicativul înscris pe hartă: HC—12549d. Încă șase revoluții, socotite pentru Pămînt; dar cine le mai ținea șirul?

Dacă oamenii rămași acasă ar fi știut ce se întîmpla acolo, departe, s-ar fi gîndit la o luptă eroică, la o acțiune de proporții epice a Echipajului Galactic. Cinci oameni împotriva unei lumi ostile, constrînși să-și înecă amărăciunea timp de cinci ani. Iar acum mureau, și lupta era pierdută. Trei dintre ei erau deja în comă, ochii îngălbeniți ai altuia stăteau încă deschiși; al cincilea, în schimb, rămăsese în picioare.

Dar nu de eroism era vorba. Cei cinci bărbați se luptaseră cu plictiseala și cu disperarea și își apăraseră sfera metalică

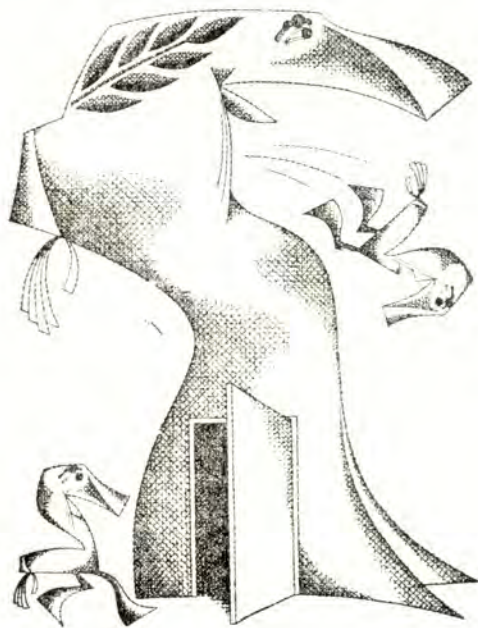
unde trăiau din singura și prea puțin eroica rațiune că nu puteau face altfel, ca să rămână în viață.

Dacă vreunul dintre ei a simțit cumva nevoia să lupte, n-a vorbit niciodată despre asta. După primul an n-au mai pomenit de salvare, iar după al doilea au evitat intenționat să mai pronunțe cuvântul „Pământ”.

Un singur cuvânt rămânea mereu prezent; chiar dacă nu-l rosteau, el era mereu în gândurile lor: „Amoniac”.

Fusese pronunțat pentru prima dată la aterizare, când, în astronava-epavă care înainta cu dificultate, acceptaseră că descinderea era ca și imposibilă.

Se admite faptul că pot exista nenorociri, firește; te aștepti întotdeauna să vină unele, dar pe rând. O erupție siderală îți distruge hipercircuitele? Pot fi reparate, dacă ai timp. Un meteorit derulează supapele de alimentație? Se pot reface, dacă ai timp. Tensiunea provoacă o eroare de calcul pe una dintre traiectorii iar accelerația violentă smulge antena radar și tulbură mințile celor de la bord? Antena poate fi înlocuită, iar simțurile vor redeveni normale, cu timpul.



mandată pentru pleoape ridate și ochi obosiți. De asemenea, datorită proprietăților tonifiante pe care le au, albăstrelele sînt indicate și în tratamentul mușchilor faciali lăsați, în care caz se aplică pe față comprese cu infuzie de flori de albăstrele.

— Mască sub formă de comprese aplicate pe față cu infuzie de flori de arnică, pentru înviorarea și tonifierea tenurilor palide.

— Mască sub formă de comprese cu decoctii de brusture, aplicate pe față, ce se recomandă contra acneii, pentru tenuri cu o mare secreție de sebum. Poate fi folosită și pentru întărirea și creșterea părului, în care caz după spălarea părului se fricționează pielea capului cu decoctie răcită de brusture.

— Mască sub formă de comprese faciale cu infuzie de flori de cimbrisor, ce sînt indicate pentru tenuri seboreice. La un litru de apă se pune 50 g plantă, iar compresa se ține pe față 10—12 minute.

— Mască sub formă de comprese cu infuzie de coada șoricelului indicată pentru tenuri iritate și înroșite.

În cazul tenurilor lipsite de suplețe și elasticitate se recomandă următoarea mască: 2 linguri de infuzie de coada șoricelului, 2 linguri de tărițe de grîu și o lingură de miere. Se amestecă și pasta se aplică pe față sub formă de mască, se menține 15—20 minute, apoi se spală cu infuzie de coada șoricelului.

— Mască sub formă de comprese faciale cu infuzie de gălbenele, indicată pentru activarea tenurilor uscate.

— Mască cu infuzie de conuri de hamei, sub formă de compresă aplicată pe față pentru combaterea seboreii tenului și a acneii.

— Mască preparată cu levănțică și anume:

- 4 linguri de infuzie de levănțică;
- 1 lingură de amidon;
- 1 lingură de tărițe de grîu.

Se amestecă toate componentele pînă ce se obține o pastă de consistența măștii, care se aplică pe față, se lasă pe față 15 minute, apoi se scoate cu apă caldută.

— Mască sub formă de infuzie de mușetel, aplicată pe ochi și sub ochi, în caz că pleoapele sînt iritate, ochii obosiți și cu cearcane sau

pungi sub ochi. Maska se ține pe ochi 5—10 minute.

În cazul tenurilor iritate, congestionate, înroșite, ofilite sau sensibile, sînt indicate comprese cu infuzie de mușetel, preparată din 1 litru de apă și 100 g flori de mușetel.

Pentru tenurile ofilite se recomandă următoarea mască: 2 linguri infuzie de mușetel, 2 linguri de tărițe de grîu și 1 linguriță de miere. Se amestecă toate componentele pînă ce se obține o pastă omogenă ce se aplică pe față, se păstrează 15—20 de minute și apoi se spală cu infuzie de mușetel.

— Mască sub formă de comprese cu infuzie de frunze de salvia ce este indicată contra seboriei.

— Mască sub formă de comprese cu infuzie de flori de sunătoare ce se aplică pe față în cazul tenurilor lipsite de sulețe sau îmbătrînite.

— Mască sub formă de comprese cu infuzie de flori de tei ce este indicată pentru menținerea prospețimii tenului.

Pentru tenurile ofilite se recomandă următoarea mască: 2 linguri de infuzie de tei, 2 linguri de tărițe de grîu și 1 linguriță de miere. Se amestecă toate componentele pînă ce se obține o pastă omogenă, ce se aplică pe față, se păstrează 15—20 de minute și se îndepărtează prin spălare cu infuzie de tei.

b) Măști cu fructe și legume proaspete

— Mască de fragi sau căpșuni, obținută prin strivirea într-o farfurioară a citorva fructe de fragi sau căpșuni și ungerea feței cu zeama rezultată. După 15—20 minute masca se înlătură prin spălare cu apă caldută. Această mască decolorează pistruii, tonifică pielea și vitaminizează țesuturile.

— Mască de caise aduce un aport însemnat de vitamine A și este indicată pentru tenurile sensibile.

— Mască de piersici aduce de asemenea un aport însemnat de vitamine pentru tenurile ofilite. Piersicile se curăță de coajă, care este plină de perișori, se zdrobește fructul și se scoate simburile. Se curăță obrazul cu apă și săpun neutral sau cu un lapte demachiant, se aplică pe obraz piersica strivită, se ține 15—20

E o probabilitate de unu la un milion ca aceste accidente să se întimplă toate odată și chiar în decursul unei aterizări de excepțională dificultate, cînd tocmai timpul, primul element esențial pentru remedierea oricărui lucru, îți lipsește.

„Cruceaătorul John“ nimeri probabilitatea de unu la un milion și ateriză pentru ultima oară, intrucît nu mai putea pleca de pe planetă.

Faptul că aterizase aproape intact, era un miracol în sine. Celor cinci oameni le mai rămîneau, cel puțin, cîțiva ani de trăit. Pe de altă parte, numai sosirea accidentală a altei astronave i-ar fi putut salva, însă nimeni n-o spera. Avuseseră pînă atunci partea lor de coincidențe și toate le fuseseră împotrivă.

Așa stăteau lucrurile.

Iar cuvîntul-cheie era: „amoniac“. Pe cînd astronava plonja în spirală spre planetă și moartea (rapidă, din fericire) părea aproape sigură, Chou avu timpul, cine știe cum, să observe înregistrările spectrografului.

— Amoniac! strigă.

Ceilalți îl auziră, dar nu aveau răgaz să-l ia în seamă. Se gîndeau doar la lupta extenuantă împotriva unei morți rapide, ca să obțină măcar una mai lentă.

În sfîrșit, aterizară pe un teren nisipos, acoperit ici-colo cu o vegetație azurie, rară și dezordonată: o iarbă palidă și subțire și niște alcătuiți pipernicite ce păreau copaci cu scoarță albastră, fără frunze. Nici un semn de viață animală. Iar sub cerul acela verzui și brăzdat de nori, cuvîntul reveni în mințile tuturor.

— Amoniac?, întrebă Petersen cu gravitate.

— Patru la sută, zise Chou.

— Imposibil!

Dar era chiar așa! Cărțile nu spuneau că era imposibil. Echipajele Galactice descoperiseră că o planetă cu o anumită masă, volum și temperatură era o planetă oceanică și, prin urmare, trebuie să aibă una din următoarele două feluri de atmosferă: azot—oxigen, sau azot—bioxid de carbon. În primul caz, viața se prezenta sub forme evoluate; în al doilea, era absolut primitivă. Savanții nu examinaseră, așadar, alte date în afară de masă, volum și temperatură. Iar cărțile nu spuneau că trebuie să fie așa, spuneau pur și simplu că întotdeauna era așa.

Alte atmosfere erau, din punctul de vedere al termodinamicii, posibile, dar cu totul improbabile; și, practic, n-au fost întâlnite niciodată.

Pînă atunci, cel puțin. Dar oamenii de pe „Crucișătorul John“ întâlniseră una și trăiseră înconjurată pentru tot restul zilelor de o atmosferă alcătuită din azot, bioxid de carbon și amoniac.

Cei cinci transformaseră astronava într-o sferă subterană, cu ambianță interesantă. Nava n-a mai putut fi pregătită pentru zbor și nici n-a reușit să trimită un mesaj. S.O.S. prin hiperspațiu; în rest, era intactă. Ca să preîntîmpine ineficiența sistemului ciclic, ocupații săi reușiseră, între anumite limite, să se și aprovizioneze cu aer și cu apă de pe planetă; era suficient să elimine amoniacul, firește.

Ca să-și umple timpul, organizaseră expediții de explorare; puteau s-o facă, întrucît costumele le erau în perfectă stare.

Planeta nu era periculoasă: nici o prezență animală, iar vegetația era pretutindeni săracă. Și albastră, mereu albastră; clorofilă cu amoniac, proteină pe bază de amoniac.

Aranjară laboratoare, analizară componentele plantelor, studiară porțiuni microscopice, realizară ample documentări. Încercară să cultive plante locale într-o atmosferă lipsită de amoniac, dar nu reușiră. Se transformară în geologi ca să studieze scoarța planetei și în astronomi ca să studieze spectrul noului lor soare.

— Odată și odată, vreun Echipaj Galactic va veni pe planeta asta, zise într-o zi Barrère. Documentația e moștenirea pe care le-o lăsăm. În definitiv, e o planetă mică. Probabil că nu există alta de tip terestru cu atmosferă amoniacală în toată Calea Lactee.

— Magnific, zise Sandropoulos. Ce șansă am avut!

Sandropoulos se ocupa de termodinamica locală.

— Un sistem metastatic, spuse. Amoniacul se transformă constant în azot printr-un proces de oxidare geochimică; plantele folosesc azotul și elimină amoniac, adaptîndu-se la prezența acestuia. Dacă producția de amoniac a vegetalelor ar scădea cu doi la sută, ar rezulta un ciclu în spirală descendentă. Vegetația s-ar împuțina, reducînd în consecință cantitatea de amoniac, și așa mai departe.

minute, apoi se spală fața cu infuzie de mușețel sau apă caldă.

— **Masca de miez de pepene** recomandată pentru tenurile deshidratate și palide. Fața se spală cu un lapte demachiant sau cu apă, apoi se va freca ușor cu o bucată de miez de pepene; după 10 minute se va spăla fața cu apă caldută.

— **Masca de struguri** are efecte calmante și hidratante. Se spală bine boabele de struguri, se store printr-un tifon și se aplică pe obraz, după ce acesta a fost spălat. După 15—20 minute se curăță ca orice mască, clătind fața cu apă rece.

— **Masca de castraveți** are proprietăți hidratante și înviorătoare. Se aplică felii de castraveți ce se vor freca ușor pe față pentru ca pielea să absoarbă suc din ele.

— **Masca de roșii** se poate folosi aproape în tot cursul anului. În afara conținutului mare de vitamine, roșiile sînt un mijloc excelent de curățire a tenului și a punctelor negre.

— **Măști cu lămîie.** Datorită conținutului mare în acid citric și în vitamine, lămîile sînt folosite cu bune rezultate la alcătuirea mai multor măști, din care enumerăm:

Mască împotriva pistriurilor: 3 linguri de zeamă de lămîie, 20 g drojdie de bere și 20 g tărîțe de grîu.

Mască pentru tenuri seboreice: 30 ml zeamă de lămîie, 10 g drojdie de bere și 5 g talc.

c) **Măști cu derivate ale cerealelor**

Datorită conținutului bogat în vitamine din grupele B₁, B₂, B₆ și PP, unele derivate ale cerealelor sînt folosite cu succes în cosmetică.

— **Masca pentru ten seboreic și îmbicsit** se prepară din următoarele componente: 200 g tărîțe de grîu, 50 g zeamil, 10 g bicarbonat de sodiu și 10 g borax. Se amestecă și pulberea obținută se pune într-un borcan sau cutie închisă. Cînd se curăță fața, se amestecă o linguriță de pulbere cu o linguriță de infuzie de mușețel și se freacă metodic fața. După aceea clătim fața cu infuzie de mușețel.

— **Masca pentru ten gras cu pori dilatați** se prepară din: 1 lingură de tărîțe de grîu, 1 lingură de suc de căpșuni și un albuș bă-

tut. Pasta obținută se aplică pe față și se menține 15—20 minute, apoi se clătește fața cu apă caldă.

— **Masca pentru ten congestionat și obosit** se prepară din: 2 linguri de zeamil și o lingură de smântină. Se adaugă puțină infuzie de mușetel pînă ce pasta obținută are consistența smîntinii. Se aplică pe față și se menține 15—20 minute, apoi se spală fața cu infuzie de mușetel.

— **Masca pentru ten pătat** se prepară din: 1 lingură de tărîțe de grîu, 10 g drojdie de bere și zeamă de lămîie cît este necesar. Se aplică pe față și se lasă 10 minute, apoi se spală fața cu apă caldută.

— **Masca pentru ten aspru și lipsit de frăgezime** se prepară din: 1 lingură zeamil, 1 lingură lapte proaspăt și 1 gălbenuș. Masca se păstrează pe față de 15—20 minute, apoi se spală fața cu infuzie de mușetel.

— **Masca împotriva pistruilor** care se prepară din: 1 lingură de făină de secară, 1 lingură de tărîțe de orz și zeamă de lămîie. Se aplică pe față, se lasă 15 minute și se spală fața cu apă caldută.

d) Măști de ou

Una din cele mai obișnuite măști aplicată acasă este masca de ou.

— **Masca de gălbenuș**, recomandată în cazul unui ten uscat și ofilit, se aplică pe față și se menține 20—25 minute. Dacă tenul este foarte uscat, atunci masca se scoate cu ulei de floarea soarelui, care se unge peste ou, apoi se șterge cu un tifon atît oul cît și uleiul și se spală fața cu infuzie de mușetel.

— **Masca de albuș**, recomandată pentru ten gras cu pori dilatați, se prepară din: 1 albuș de ou, 5—6 picături de lămîie și 5—6 picături de glicerină.

— **Mască de gălbenuș pentru hrănirea și albirea tenului**, preparată din: 1 gălbenuș, 10 g drojdie de bere și 15 picături zeamă de lămîie. Aceste componente se amestecă, pasta obținută se aplică pe față, iar după 20 minute se spală cu apă.

e) Măști cu uleiuri

Uleiurile sînt folosite cu succes pentru tenurile uscate. Cele mai indicate sînt uleiul

— Vrei să spui că, dacă am elimina destul de multe plante, am elimina și amoniacul?

— Dacă am avea vehicule zburătoare, dezintegratoare puternice și un an întreg la dispoziție, s-ar putea chiar să reușim — zise Sandropoulos —, dar nu le avem. Există însă un sistem mai bun: dacă am reuși să cultivăm aici plante terestre, formarea oxigenului prin fotosinteză ar crește procentul de oxidare a amoniacului. Chiar și o cultură restrînsă, localizată, care să reducă amoniacul din zona înconjurătoare, ar stimula creșterea altor plante terestre, frînînd vegetația locului și diminuînd ulterior amoniacul într-un ciclu neîntrerupt.

Și astfel, pe durata întregii perioade de vegetație, oamenii aceia se transfor-



maseră în grădinari. Dar asta, în definitiv, era una din multele însărcinări ale Echipajelor Galactice. Viața pe planetele de tip terestru se înscrisa în general în formula apă—proteină, însă variațiile erau infinite, iar produsele alimentare ale altor planete erau rareori comestibile. Adesea se întâmpla (nu întotdeauna, dar adesea) ca unele soiuri de plante terestre să copleșească și să sufocă flora locală, înlocuind-o aproape complet.

Zeci de planete fuseseră transformate în felul acesta în alte Terre. Iar pe parcursul acelor procese, plantele terestre se diversificau în sute de varietăți noi și foarte rezistente ce creșteau în condiții aproape incredibile, creînd noi posibilități pentru eventuale planete noi.

Amoniacul ar fi ucis orice plantă terestră, dar semințele de pe „Crucișătorul John” erau mutații extraterestre ale unor asemenea plante. Oamenii făcuseră tot posibilul, dar nu destul. Unele varietăți crescuseră firave, plâpînde, și curînd pieriră. Avură, oricum, mai mult succes decît microorganismele. Bacteriile planetei erau mult mai rezistente decît vegetația sa azurie. Microorganismele locale sufocară deci orice tentativă de infiltrare a exemplarelor terestre. Chiar și încercarea de a modifica solul prin intermediul florei bacteriene de tip terestru, ca să se favorizeze transplantarea, dădu greș.

Vlasov scutură din cap.

— Oricum, n-ar fi servit la nimic. Dacă bacteriile noastre ar fi supraviețuit, ar fi făcut-o, adaptîndu-se la prezența amoniacului.

— Bacteriile nu ne pot ajuta, zise Sandropoulos. Ne trebuie plante. Numai ele pot produce oxigenul de care avem nevoie.

— Cit vor mai dura rezervele noastre? Dacă am reuși să facem în așa fel încît plantele să se prindă, ar fi ca o electroliză continuă a apei, puțin cîte puțin, pînă la victoria asupra planetei.

— Atunci, să modificăm solul, spuse Barrère. E plin de săruri de amoniu. Extrăgînd sărurile, solul n-ar mai conține amoniac.

— Dar atmosfera?, întrebă Chou.

— Într-un teren fără amoniac poate că plantele s-ar prinde, în ciuda atmosferei.

Se transformară în hamali, dar fără un

proaspăt de migdale dulci, uleiul de măsline, de floarea soarelui, de arahide etc. De asemenea, untul de cacao topit constituie o mască foarte bună. Măștile cu ulei se aplică sub formă de comprese, uleiul fiind aplicat cald, pentru a înmuia stratul cornos al epidermei, precum și pentru a ușura îndepărtarea impurităților de pe față. Uleiurile se pot aplica și sub formă de pastă, dacă sînt amestecate cu amidon, zeamil, tărițe etc.

f) Măști cu produse lactate

— Mască pentru curățirea tenului seboreic; se recomandă cea preparată din lapte crud amestecat cu zeamă de lămîie. Prin acest tratament tenul devine mat și transparent.

— Mască de caimac proaspăt, folosită cu succes pentru împrospătarea și înviorarea tenului. Caimacul se întinde pe față și se lasă pînă ce se usucă, apoi se spală fața cu lapte.

— Mască pentru curățirea și tonificarea tenului uscat, preparată din: 3 linguri de frișcă proaspătă, 1 gălbenuș, 1 lingură de alcool de 40° și 2 linguri de lămîie. Se amestecă frișca cu gălbenușul și se adaugă alcoolul și zeama de lămîie. Se îmbibă un tampon de vată cu acest amestec și se fricționează fața de mai multe ori, schimbîndu-se tamponul de vată.

— Mască de brînză de vacă, preparată din lapte integral; aplicată pe față, curăță tenul, îl albește și atenuează ridurile.

— Mască pentru hrănirea tenului care se prepară din o lingură de brînză proaspătă de vacă și o lingură de miere. Acestea se amestecă pînă ce se obține o pastă ce se aplică pe față, se menține 15 minute, apoi se clătește obrazul cu infuzie de mușetel (după V. Alexe).

Maria Coroamă

FRUMUSEȚE „FĂRĂ CHELTUIALĂ”

I. Începeți prin curățirea pielii

Un principiu care nu admite nici o excepție: Nu vă culcați înainte de a vă fi curățat bine obrazul!

a. Ce se va folosi pentru această toaletă de seară?

— Pentru pielea grasă întrebuințați un săpun pe bază de acizi sau cu sulf.

— Pentru pielea normală și uscată este nevoie de un săpun pe bază de lanolină sau uleiuri.

b. Dacă pielea dumneavoastră nu suportă săpunul sau dacă apa localității în care vă aflați este calcaroasă, folosiți:

1. Un demachiant gras (trei uleiuri); amestecați în părți egale: ulei de măsline, ulei de parafină și ulei de migdale.

2. Un gel răcoritor (care improspătează), demachiant fluid:

— apă distilată 100 gr;

— ulei de cocos 150 gr;

— ulei de migdale 50 gr.

Uleiul de cocos (care la rece devine solid) se va topi într-un vas pus în baie-marie. Cînd acesta devine lichid, se amestecă cu o paletă pînă primește consistența unei creme, apoi se adaugă uleiul de migdale și apa distilată, continuînd să amestecăm pînă se obține o emulsie perfectă. Soluția se va pune în borcane.

II. Pentru pielea tinerelor un „Lapte virginal”:

— borat de sodiu 10 gr;

— apă de roze 40 gr;

— tinctură de benzoé 5 gr;

— apă distilată 100 gr.

III. Demachiant cu vitamine

Untul proaspăt este un demachiant natural vitaminat. Se știe însă că în contact cu pielea unor persoane el lasă un miros neplăcut. În comerț există demachiante diverse. Pentru a utiliza timp cît mai îndelungat demachiantul preferat, aplicați-l cu vârful degetelor pe obraz și pe gît. Lăsați-l cîteva secunde în contact cu pielea, apoi ștergeți-l cu un șervet de demachiat sau cu o bucată de tifon înmuiată în apă rece pe care o stoarceți bine. Reluați această operație încă o dată astfel ca pielea să fie bine curățată.

IV. O reîmprospătare care stimulează:

După folosirea laptelui demachiant sau a unei creme grase, pielea are nevoie să

scop real. Nimeni nu credea cu adevărat că sistemul va funcționa și, chiar dacă ar fi reușit, pentru ei nu exista viitor. Însă, lucrînd, își umpleau timpul.

Următorul ciclu vegetativ îl așteptau cu parca lor lipsită de amoniac, dar plantele terestre creșteau tot plăpînde. Construirea adevărate sere pe suprafețe destul de mari și le umplură cu aer fără amoniac; obținură însă rezultate neînsemnate. Modificară compoziția chimică a solului în toate felurile posibile, dar fără folos. Plăntutele produceau tot oxigenul de care erau în stare, însă nu era de ajuns ca să înlocuiască amoniacul din atmosferă.

— Încă un brînci, zise Sandropoulos. Încă unul. Am clintit-o puțin. Am clintit-o, dar n-am reușit s-o învingem.

Echipamentul și proviziile se terminară cu timpul, iar cuvîntul „viitor” își pierduse orice semnificație. Fiecare lună aducea deziluzii și înfrînger.

Sfîrșitul sosi cu o generoasă spontaneitate. Oamenii nu știau pe seama cui să pună slăbiciunea și senzațiile de leșin care îi asaltaseră. În realitate, nimeni nu se gîndi la o otrăvire directă cu amoniac. Și totuși, trăiau de ani de zile fără produsele extrase din alge, care constituiseră cîndva hidroponica astronavei, devenind cu timpul aberante și ele, și probabil contaminate de amoniac. Stările acelea proaste puteau fi cauzate de vreun microorganism local care învățase pînă la urmă să atace organismul uman. În sfîrșit, putea să fi fost un microorganism terestru, modificat de condițiile de viață diferite ale unei alte lumi.

Deci, în cele din urmă trei muriră și, din fericire, o făcură fără să sufere. Erau bucuroși că se duc și termină cu lupta aceea inutilă.

— E rău să pierzi așa, murmură Chou cu o voce abia auzită.

Petersen, singurul dintre cei cinci care mai rămăsese în picioare, poate pentru că era imun la misterioasa maladie, își privi tulburat tovarășul aflat încă în viață.

— Nu muri, zise. Nu mă lăsa singur. Chou încercă să zîmbească.

— N-am de ales. Dar tu ne poți urma. De ce să lupți? Nici n-ai să mai ai cu ce; nu mai sînt șanse de victorie, dacă vor fi existat vreodată.

Însă chiar și în situația aceea Peter-sen acționează disperat, concentrându-se asupra luptei cu atmosfera. Totuși, avea min- tea vlăguită, inima istovită, iar când după o oră Chou muri, se trezi singur, în- conjurat de patru cadavre.

Se uită la trupurile camarazilor săi.

Acum, că era singur și nu-i mai era rușine să plângă, se întoarse cu gândul la atâtea lucruri, la Pământul pe care-l văzuse ultima oară în urmă cu unspre- zece ani.

Trebuia să îngroape corpurile acelea. O să rupă ramurile azurii ale despuiate- lor plante locale și o să facă niște cruci. Iar pe ele o să agațe casca fiecăruia și-o să rezeme tuburile de oxigen. Tuburile goale, ca simbol al înfringerii.

Un sentimentalism prostesc pentru niște oameni care nu-l mai puteau aprecia și pentru niște ochi viitori care poate că nu vor afla niciodată.



fie tonificată, reîmprospătată, cu o loțiune tonică sau astringentă.

Dacă aveți o piele fără probleme (mai puțin sensibilă), loțiunea din comerț poate fi înlocuită cu apă de flori:

— **apa din flori de crin** este un tonic ușor, convine tenului uscat sau delicat;

— **apa de hamamelis** este decongestio- nantă, se indică celor care au tendință de cuperoză;

— **apa de roze** este ușor astringentă, ea tonifică o piele normală.

V. Loțiuni:

1. Astringent ușor pentru piele grasă și sensibilă:

— apă de roze	75 cm ³ ;
— apă de crin	25 cm ³ ;
— borax	5 cm ³ .

2. Astringent pentru pielea grasă, unsu- roasă:

— apă distilată	80 gr;
— alcool de 45°	15 gr;
— tinctură de benzoe	2 gr;
— mentol	0,50 gr.

3. Loțiune împotriva punctelor negre:

— apă de roze	50 gr;
— alcool camforat	15 gr;
— borat de sodiu	5 gr.

VI. Adio riduri

Trecută prima tinerețe, pielea cere să fie hrănită cu o cremă specială, cunos- cută sub denumirea de cremă de noapte.

O cremă hidratantă regeneratoare tre- buie să fie de bună calitate. Dar dacă pielea dumneavoastră nu are încă nevoie de aceasta, puteți adopta o mică formulă personală antirid:

— lanolină pură	20 gr;
— tinctură de hamamelis	2 gr;
— tinctură de benzoe	1 gr;
— tanin	1 gr.

Crema hrănitore antirid va fi aplicată pe un obraz perfect curat. Se păstrează 20 de minute, niciodată toată noaptea. Porii pielii dumneavoastră au nevoie de destindere, oferiți-le acest prilej în tim- pul somnului.

De la 20 la 30 de ani se va aplica numai de două ori pe săptămână; de la 30 la 40 de ani tot a doua zi. După 40 de ani, în fiecare seară.

VII. Bagheta magică

Măștile de frumusețe nutresc epiderma, dând posibilitate mușchilor să se destindă iar dumneavoastră puțină odihnă. În general, se cunosc efectele măștilor pe bază de ou, să vorbim despre altele.

1. Mască odihnitoare (relaxantă):

— 1 lingură de smântină de pe lapte;

— 1 linguriță de miere (lichidă).

2. Mască antirid:

— 1 linguriță de miere (lichidă);

— 1 linguriță albuș de ou;

— 1 linguriță suc de portocale.

3. Mască astringentă:

— 1 lingură de miere (lichidă);

— 1 linguriță suc de lămiie.

4. Mască hrănitore:

— 1 lingură de smântină proaspătă;

— 1 linguriță cu gălbenuș de ou;

— 1 linguriță cu ulei de camfor.

5. Mască împotriva punctelor negre:

— 3 linguri de drojdie de bere;

— apă de roze până se obține o pastă moale.

Masca se va păstra pe obraz timp de 30 de minute, într-o poziție relaxată de odihnă și... dacă e posibil, să evitați privirile celor care ar putea să se distreze pe seama dumneavoastră. Apoi spălați obrazul cu apă rece fără a-l freca, după care tonificați-l cu o loțiune care vă convine.

TOT DESPRE FRUMUSEȚE

Dacă aveți pielea aspră, ștergeți-vă cu următorul lapte:

— trietanolamin	10 gr;
— stearină	15 gr;
— ulei de parafină	10 gr;
— apă distilată	65 gr.

Se amestecă toate acestea pe rând într-un bol așezat în baie de aburi.

Dar o făcea pentru el însuși, din respect față de prietenii săi și față de sine; nu era el omul care să-și abandoneze așa prietenii, cită vreme se mai ținea în picioare.

În afară de asta...

Se așază să reflecteze câteva minute.

Până la ultima suflare va lupta cu mijloacele care i-au mai rămas. O să-și îngroape camarazii.

Îi îngropă, pe fiecare într-un pătrat al acelui teren pe care îl eliberaseră cu atita greutate de amoniac. Îi îngropă fără haine, goi, în pământul acela ostil, pradă unei lente descompuneri provocate de propriile lor microorganisme, înainte de a muri și ele în urma inevitabilei invazii a bacteriilor locale.

Apoi înfipse crucile, aranjă căștile și tuburile de oxigen, și se întoarse, abătut și istovit, la astronava îngropată, unde locuia acum singur.

Munci zi de zi, fără odihnă, până când simptomele îl atinseră și pe el.

Își îndreptă spinarea sub salopeta spațială și ieși afară, știind că va fi pentru ultima oară.

În grădină se lăsă în genunchi. Plantele terestre erau verzi. Rezistaseră mai mult decît de obicei și păreau sănătoase, chiar viguroase.

Se prinseseră, începuseră să dea viață unei noi atmosfere. Petersen exploatase ultimul mijloc pe care îl avea la dispoziție: le oferise un îngrășămint.

Corpurile terestre procuraseră hrana care dăduse impulsul final. Plantele terestre produceau oxigenul care urma să elimine amoniacul și să facă din acea planetă o planetă normală.

Dacă pămîntenii s-ar mai fi întors vreodată acolo, chiar și peste un milion de ani, ar fi găsit o atmosferă de azot și oxigen și o floră care semăna în mod straniu cu cea de pe Pămînt.

Crucile aveau să putrezească și să dispară, metalul avea să ruginească și să se descompună. Poate că oasele se vor fi fosilizat și vor constitui urmele întîmplărilor de acum. Documentele scrise poate că aveau să fie găsite.

Dar toate acestea nu aveau importanță. Chiar dacă nimic n-avea să mai fie

găsit, planeta însăși, întreaga planetă, urma să fie monumentul celor cinci oameni.
Și Petersen se lăsă să moară, înconjurat de semnele victoriei.

În românește de **Doina Opriță**

RĂZBUNAREA CORBULUI

Bătrînul corb acum bicentenar făcea plimbări prelungi fiind sclerotic și devenise tot mai solitar cu înclinări de ordin filosofic, părea blazat și foarte corpulent de anii cumulați, deși se știe că mintea lui păstrată excelent deloc nu suferea de amnezie, vă dau exemplu un indiciu cert: știți fabula în care cașcavalul fusese prevăzut de fapt desert cînd la Fontaine a declanșat scandalul? Ei bine, cumpănise ani în șir să pună capăt vechiului ultragiu încît era firesc și nu mă mir că-l obseda vicleanul personagiu, se informase între timp discret de preferința gusturilor sale — atunci află că are diabet și căuta nebună trufandale, așa se face că pornise glonț (turația-n aripi ajunse triplă) și spre amurg se întorcea, în clonț ducînd un pește modelat din sticlă, stătea pe ciotul vechiului copac, roșcata se ivise în poiană și bemolind pe ton elegiac îi spuse că e mare melomană, deci dacă s-ar lăsa înduplecat s-o delecteze cu acorduri fine desigur că momentul elevat l-ar prețui așa cum se cuvine, se prefăcu de glasul ei convins și dînd timid urmare rugăminții deschise clonțul, însă cînd l-a prins rivnitul pește-i sfărîmase dinții.

RAMIRO

Preveniți crăpăturile buzelor ungîndu-le cu următoarea pomadă:

- glicerină 250 gr;
- gelatină albă 5 gr;
- apă 60 gr.

Gelatina se dizolvă în apa caldă și apoi se amestecă cu glicerina.

Vreți să ieșiți seara în oraș și aveți o față obosită? Faceți această mască înviorătoare:

- 1 linguriță făină de migdale;
- 5 picături de glicerină;
- zeama unui sfert de lămîie.

Întindeți-o pe față, stați lungită timp de un sfert de oră, pînă se usucă masca, dacă se poate într-o odaie întunecată. Scoateți-o cu apă caldută, întindeți pe față un ușor strat de cremă hrănitoare și apoi pudrați-vă.

MIJLOACE PENTRU A DOBÎNDI FRUMUSEȚEA

Cremă demachiantă

Se amestecă într-un vas:

- vaselină albă 20 gr;
- ceară 1,50 gr;
- borat de sodiu 0,50 gr;
- apă de trandafiri 8 gr.

Se amestecă bine și se mai adaugă:

- 10 picături de esență de benzoie;
- 10 picături de esență de migdale amare.

Cremă hrănitoare:

- vaselină colesterinată 5° 70 gr;
- lanolină 20 gr;
- apă de trandafiri 10 gr;
- borax 1 gr;
- esență de lavandă 10 gr.

Soluție demachiantă pentru tenul gras:

- camfor 1 gr;
- acid salicilic 1 gr;
- borax 2 gr;
- acid boric 1,50 gr;
- apă de hamamelis 50 gr;
- apă de trandafiri 50 gr;
- alcool 60 gr;
- cîteva picături de benzoie;
- cîteva picături de parfum.

Lapte astringent:

— stearat lactescent	25 gr;
— apă de hamamelis	200 gr;
— apă de trandafiri	400 gr;
— apă de lavandă	175 gr;
— câteva picături de parfum.	

Cremă pentru acnee:

— sulf	1 gr;
— camfor	0,50 gr;
— rezarcină	0,50 gr;
— lanolină	10 gr;
— vaselină	20 gr.

Cremă pentru gene:

— ulei de ricin	4 gr;
— acid galic	1 gr;
— vaselină	10 gr.

Pungile de sub ochi:

Comprese cu:

— apă de trandafiri	150 gr;
— alaun pur	5 gr.

Cremă pentru albitul mâinilor:

— perhidrol	1—3 gr;
— apă distilată	5 gr;
— lanolină anhidră	5 gr;
— vaselină	20 gr.

Loțiune pentru porii dilatați de pe picioare:

— alaun	4 gr;
— tanin	1 gr;
— apă de flori de portocal	50 gr;
— apă de roze	120 gr.

Se fricționează picioarele din două în două zile.

Loțiune demachiantă tonică și dezinfectantă:

— acid boric	1,50 gr;
— borax	2 gr;
— alcool	5 gr;
— câteva picături de tinctură de benzoie;	
— câteva picături de parfum.	

Se șterge fața cu un tampon de vată îmbibat cu această soluție.

Un sfat prețios:

O zi pe săptămână în care mîncați numai fructe este salutară atît pentru tenul cît și pentru organismul dumneavoastră.

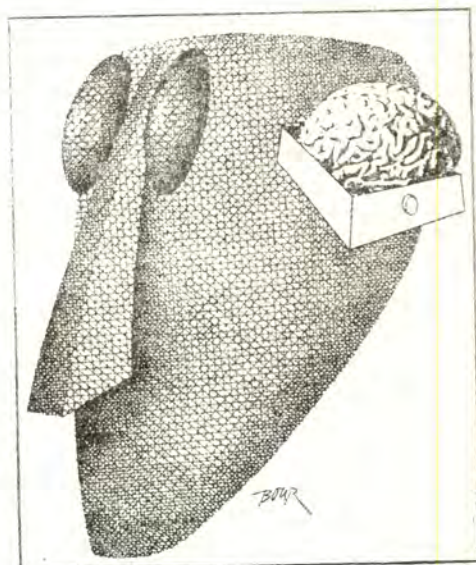
Cine rîde pe seama Bermudelor?

Cine rîde pe seama extraterestrilor?

Să rîdem și noi... dar altfel

Nu sîntem nici pe departe partizanii unor explicații supranaturale în legătură cu ciudatele întîmplări (a se citi catastrofe) petrecute în triunghiul morții și nici, neapărat cu intervenția extraterestrilor (atît de contestați!). Nu sîntem de acord nici cu interpretările simpliste, vulgarizante, ce se dau drept „științifice”.

Nu vorbim nici de la amvon, nici de la catedră. Părerile noastre, și nu numai ale noastre, sînt probabil discutabile, dar e preferabil să discutăm decît să emitem verdicte irefutabile. Îi contestăm în-să pe autorii ce „regizează” după bunul



lor plac aceste subiecte de „senzație“. De fapt, aceștia se cam imită unul pe celălalt și dau impresia că nu vor să vadă, să audă și în fond nici să vorbească. Încearcă să pară interesați, dar nu acceptă nimic.

Nimic nou.

Misterul Bermudeilor a pus în mișcare multe condeie, au apărut numeroase „studii“ și cărți, unele remarcabile doar prin vanitatea autorilor, altele discutabile din nenumerate p.v. (puncte de vedere).

Prin reviste, prin „almanahuri“ întîlnim o schemă: se afirmă inițial că nu există o enigmă atât de greu explicabilă precum cea a „triumfului morții“. Se enumeră cazurile de dispariție definitivă a navelor și avioanelor în această damnată zonă, triumful dintre Bermude, Florida și Porto-Rico.

Dacă vrem — dar nu vrem cu orice preț — am începe cu o istorie dulce-amară: Cristophor Columb îl previne pe comandantul Bobadilla, fost amic, devenit inamic, să așine ridicarea ancorii întrucît se ridica un uragan.

Bobadilla, îngimfat, nu l-a ascultat pe Columb și flota lui s-a dus la drakku. Aici avem — dacă istoria nu ne amăgește — o explicație serioasă, uraganul pe care-l mirosise încercatul corăbier Columb. Dar în continuare? Avem în față o fotografie excelentă din cartea lui Richard Winer, „Le mystère du Triangle des Bermudes“, a celor cinci avioane „Aven-gers“ care au decolat la 5 dec. 45 (decî în timpurile noastre, nu pe vremea lui Columb), într-un zbor de rutină, pornind în cursă de la Fort Lauderdale. Avem și terifianta convorbire dintre lt. Taylor și turnul de control: „Chem urgent turnul de control, zice Taylor. Nu mai vedem pămîntul...“

Baza intră în alertă. În continuare încercatul pilot Taylor comunică: „Nu sîntem siguri de poziția noastră. Nu știm exact unde ne aflăm. Cred că sîntem pierduți.“ Turnul de control ordonă ca escadrila să pună capul compas către vest. Taylor răspunde: Nu știm unde este vestul. Totul este anormal, bizar... Nu sîntem siguri de nici o direcție. Chiar și marea nu are aspectul ei obișnuit.“ Nu se știe precis din ce motive comanda escadrilei trece pe umerii unui alt pilot, Stives. Ultimele cuvinte ale acestuia au fost:

5. Așezarea mesei

a) Așezarea mesei zilnice

Unul dintre secretele unei ambiante plăcute în familie îl constituie așezarea mesei într-un mod atrăgător, deoarece poate stimula o bună dispoziție, o atmosferă plăcută și pofta de mîncare, contribuind totodată la buna dispoziție și asimilarea alimentelor.

Și în această privință, tonul îl dă gospodina casei. Ea este aceea care se preocupă de curățenie și de aerisirea camerei, de așezarea pe masă a unei fețe de masă albă sau colorată, curată și proaspătă. Desigur că așezarea mesei diferă în funcție de felul mesei (micul dejun, dejun, cină), dar și de numărul și de felurile preparatelor care se vor servi. De exemplu, pentru dejun se începe cu completarea lucrurilor pe masă, pornind cu farfuriile (adîncă, întinsă, mare, întinsă mică), care se așază la mică distanță de marginea mesei (1—2 cm), în dreptul fiecărui scaun, în raport cu numărul membrilor de familie. Urmează apoi tacimurile (cuțit, lingură, furculiță), care se așază în dreapta farfuriilor, sprijinite pe un suport.

La micul dejun se folosesc și alte farfurii: pentru servirea untului, a gemului, a zahărului, pentru oase. Ceștile pot fi de mai multe feluri: pentru cafea neagră, pentru ceai, lapte sau cafea cu lapte, pentru aperitive. Paharele pot fi de diverse forme și capacități în raport de destinație: pentru aperitive și lichioruri, pentru vinuri, pentru apă minerală, sifon, sprîț, cupe cu picior pentru șampanie, cupe cu picior pentru înghețată. În funcție de felul preparatelor pentru consum, mai pot exista: tacimuri pentru gustări, pentru preparate de pește, pentru fructe, pentru deserturi. Așezarea farfuriilor se face în felul următor: dedesubt se pune farfuria întinsă mare, iar deasupra farfuria adîncă sau cea întinsă mică, în funcție de preparatul ce urmează a fi servit la începutul mesei. Tacimurile se așază și ele în ordinea servirii preparatelor. În stînga farfuriilor se așază un șervețel de hîrtie sau de pinză. La mijlocul mesei se va plasa un su-

port sau un grătar pentru așezatul vaselor cu mâncare. În raport de spațiu, pe masă se vor așeza la îndemână suportul cu condimente, suportul pentru scobitori, un coșuleț cu pîine tăiată, o sticlută de apă sau de vin etc.

b) Așezarea mesei festive

Cu ocazia diferitelor evenimente personale sau familiare, se obișnuiește a se organiza o masă festivă, la care avem și invitați.

În acest caz, gospodina va trebui să aranjeze masa cu mult timp înainte de sosirea mușafirilor, pentru a se putea ocupa apoi de ultimele pregătiri culinare și de primirea oaspeților.

În primul rînd, se va pune o față de masă curată, de preferat din damasc, totul aranjat în așa fel încît comeseții să poată sta unii în fața altora și să poată discuta în voie. Pe farfuriile de gustări se așază șervețele de pînză, împăturite.

În dreapta farfuriilor se orînduiesc cuțitele (de masă, de pește, de gustări). În fața farfuriilor se așază tacîmurile, care se folosesc pentru servirea desertului: cuțitul va sta cu tăișul spre farfurie și cu minerul spre dreapta, apoi furculița așezată cu dinții în sus și minerul spre stînga și, ceva mai departe, lingurița, cu minerul spre dreapta. Ordinea poate suferi modificări în funcție de componența desertului.

Tot în fața farfuriei, după tacîmurile pentru desert, se așază și paharele, în ordinea mărimii lor (pentru apă minerală, pentru vin roșu, vin alb și pentru aperitiv), astfel încît ele să fie utilizate de la dreapta spre stînga, în ordinea servirii băuturilor.

Dacă spațiul permite și dacă este cazul, atunci se va pune și cîte o cupă pentru șampanie.

Avînd în vedere că după gustare și lichide calde (supe, ciorbe, borșuri, creme) urmează felul întii pește, se va servi vin alb, iar la friptură vin roșu.

În stînga farfuriei se așază furculițele (de masă, de pește, pentru gustări),

„S-ar zice că intrăm în *ape albe*. (s.n.) Sintem complet pierduți.” Un uriaș hidroavion „Mariner” pleacă imediat către locul presupus al dezastrului. Și acest aparat dispăre fără urmă. Sute de avioane și de nave ce au scormonit în următoarele zile peste 725.000 km² n-au descoperit nici supraviețuitori, și nici măcar vreun rest al aparatelor dispărute. „Ai zice că au plecat în Marte”, a declarat mai la glumă, mai în serios, unul din membrii comisiei de anchetă. Tragedia „zborului 19” este una dintre cele mai spectaculoase, dar nu cea mai mare. Și înainte, și după, s-au topit fără să lase vreo urmă sute de avioane și ambarcațiuni, printre care nave mari, cu sute de oameni la bord. În unele cazuri a dispărut doar echipajul, cîteva nave fiind găsite plutind în derivă, fără urmă de avarii. Înșiruirea acestor dezaastre creează o tensiune frumos albătuită, sporesc enigma. Și brusc, balonul se dezumflă. Marele mister nu e un mister. Se dau explicații de care ar ride și rișii. Se recurge la lucrarea unui oarecare bibliotecar din Arizona pilot amator ce și-a propus să explice „științific” enigma Bermudeilor. D-sa, și destui alții, — printre care nume de prestigiu — dau vina pe cîte un fulger venit din senin, o furtună iscată din senin, un vînt năprasnic venit din senin, defectarea din senin a aparatelor de bord — deși e vorba de avioane și nave moderne — sau se amintesc că felurite catastrofe s-au semnalat pe toate meridianele globului, deci nu sînt o „specialitate” a Bermudeilor. Prea bine, dar în Bermude echipajele și aparatele, cele mai multe dintre ele, au dispărut la modul absolut. Nu s-a găsit măcar o rămășiță. Nu ne referim la toate catastrofele, ci la o bună parte dintre ele. Nici acum dosarul „zborului 19” și a altor dezaastre n-a fost definitiv închis.

Credem că numeroasele explicații „științifice” nu rezolvă fondul problemei. Parcă ne-ar fi rușine să spunem că încă nu știm totul! Medicii afirmă că din funcțiunile creierului omeneș cunoaștem doar atît la sută, restul rămîne să fie studiat. N-ar fi mai cîștit (mă refer la acei autori ce se prefac a nu lua în serios subiectul), să recunoaștem că în Bermude s-au petrecut fenomene ce nu sînt elucidate deocamdată? Ar fi o dovadă de miticism? E preferabil să batem din aceeași toabă hodorogită aceleași note false?

În sfârșit, dacă totul e limpede și simplu, dacă punem totul pe seama vântului sau a curenților, de ce aceeași autori ce simplifică subiectul, consideră că enigma „triunghiului mortii” rămâne „una din cele mai mari” și e aproape de nedezlegat? Și de ce revin pururi la ea, odată ce nu mai e o enigmă?

În sfârșit, cei ce poate sar peste cal (nu e sigur!) spun că Bermudele ar fi o „poartă către Univers”, că acolo există o civilizație subacvatică foarte dezvoltată sau implică neapărat amestecul O.Z.N.-urilor. După cite știm nu există vreo dovadă concludentă în această privință, ipotezele sînt discutabile. Dar să le discutăm! Ori și aceasta ar fi o dovadă de misticism? Ne amintim de un interviu luat unui astronom. Inevitabil a fost atinsă și chestiunea O.Z.N.-urilor. Enervat, savantul a dat din cap: „Așa ceva nu există!”, invocînd, printre alte motive miliardele de ani-lumină. Ciudat este că mulți astronomi, deci oameni cu o vastă perspectivă a spațiului, se irită cînd e vorba de „farfurii zburătoare” sau de posibilitatea ca Terra să fi fost vizitată de

Așezarea tacimurilor alît în dreapta, cît și în stînga farfuriei se poate face în linie dreaptă, în diagonală sau în zig-zag.

Din loc în loc, se vor așeza pe masă: suportul cu condimente, suportul pentru scobitori, scrumiere, coșulețe cu piine, coșuri cu fructe și vase scunde cu flori naturale cu cozi scurte.

În ce privește servirea la masă există cîteva recomandări:

Pe partea dreaptă se servesc de obicei: gustările (diferite sandviciuri, diferite pateuri, brînzeturi, măsline, ridichi etc.), băuturile aperitive (țuică, șliboviță, votcă, drojdie, mastică, vermut, whisky, gin); vinurile și apele minerale direct din sticle, înghețate în cupe, tort pe farfurioare, cafeaua, lichior, vișinată, coniac sau cocteil.

Pe partea dreaptă a oaspeților se debarasează vesela.

Pe partea stîngă se servește supa, precum și platourile cu preparatele de pește, fripturi însoțite de garnituri.

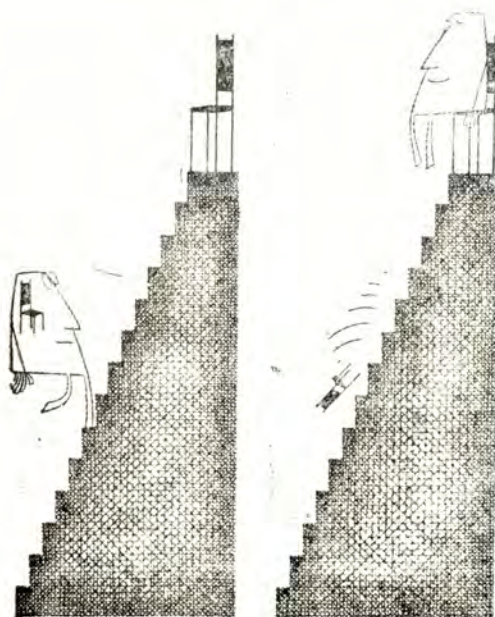
Fructele se vor consuma din pomiere, la alegerea fiecărei persoane.

Băuturile trebuie servite în următoarea ordine:

Înainte de masă, gazda va stîrni apetitul oaspeților prin servirea unui aperitiv pe bază de alcool, precum: țuică, votcă, șliboviță, drojdie, mastică și vermut, care de obicei se servesc reci, în pahare mici, sau whisky într-un pahar mare cu un cub de gheață și apă gazoasă. Ginul se bea rareori pur. În mod obișnuit, ginul servește la prepararea cocteilurilor.

În timpul mesei, vinurile — mai ales cele albe — vor fi servite reci, astfel:

- în cazul gustărilor din legume, din legume cu carne, din ouă, la pește, la crustacee se recomandă vin alb sec, răcit la temperaturi dintre $+6^{\circ}$ și $+8^{\circ}\text{C}$; sau bere răcită la temperaturi de $+13$, $+14^{\circ}\text{C}$;
- la preparate din carne neutră (ca friptură de pui sau de porc) e de preferat vinul roșu;
- la mîncărurile din vînat și la mîncărurile condimentate se recomandă tot vin roșu, tare;



— la desert este indicat vinul alb, dulce-licoros, la temperaturi de $+8^{\circ}$, $+10^{\circ}\text{C}$;

Șampania sau vinul spumos se servesc întotdeauna după vinul licoros, dar înainte de cafea, deoarece gastronomii susțin că alterea-ză gustul oricărui vin.

În cazul în care desertul se compune din înghețată, dulciuri cu ciocolată, atunci se va servi oaspeților apă rece.

Răcirea vinurilor se va face într-o găleată, vas mare de lemn sau vană de baie, umplute cu un amestec de apă și bucăți de gheață, sau în frigider, unde vor fi lăsate 4—5 ore.

După masă se servesc cocteiluri și lichioruri.

Ele sînt fie amestecuri de diferite băuturi alcoolizate, fie combinații de băuturi alcoolizate cu adaos de suc de fructe, de frișcă, ouă etc. Cocteilurile trebuie servite foarte reci, imediat după ce au fost făcute.

Un cocteil se compune din: 1 litru rom, 0,500 kg zahăr, 1 baton vanilie, 1 portocală tăiată în patru, într-un borcan închis, acoperit cu o cîrpă, pus la infuzare timp de 40 de zile, după care amestecul se strecoară, fiind bun de consumat.

Ordinea în care trebuie serviți (sau se servesc) cei de la masă este următoarea: la început femeile (întîi cele mai în vîrstă, apoi tinerele), urmează bărbații, tot în ordinea descrescîndă a vîrstei.

La o masă organizată pentru sărbătorirea unei femei, aceasta va fi servită prima, indiferent de vîrstă.

Dacă persoana sărbătorită este un bărbat, atunci vor fi servite mai întîi femeile, în ordinea vîrstei, apoi bărbatul sărbătorit și pe urmă ceilalți bărbați, tot în ordinea vîrstei.

În caz că la masă sînt și copii, aceștia vor fi serviți înaintea femeilor, dar este de preferat ca toți copiii să ia masa separat, într-o altă cameră și să li se servească preparate și băuturi (răcoritoare) potrivite vîrstei lor.

Operațiile de servire se vor face cu calm, tact și îndemînare.

Este recomandabil ca pe lingă masa festivă să fie pusă și o măsuță pentru servit, pe care se vor ține la îndemînă sticlele cu băuturi și ape minerale.

solii unor alte civilizații. Acești savanți nu discută, ci neagă, iar argumentele lor sînt comparabile cu cele ale unor „savanți” ce au calculat sigur imposibilitatea zborului cu aparate mai grele decît aerul, imposibilitatea omului de a se desprinde de pămînt în vederea unor călătorii spațiale sau imposibilitatea trenului de a depăși viteza de 30 și ceva km/h, fiindcă ar muri călătorii asfixiați... (!!!)

Cu toate acestea se pare că O.Z.N.-urile au fost zărite și fotografiate nu numai în Bermude ci într-adevăr pe toate meridianele. Există nenumărate mărturii și numeroase lucrări consacrate acestor insolite apariții, cărți datorate unor oameni cu înaltă pregătire, savanți ce nu explică totul, dar consideră că problema trebuie cercetată.

Dezagregarea atomului părea absurdă cînd ideea a fost avansată. (Poate că ar fi fost mai bine să fi rămas absurdă!) O mulțime de ipoteze considerate stupide altădată, au devenit azi adevăruri confirmate de către știință și sînt accesibile chiar și elevilor. A respinge în numele științei orice fenomen încă greu abordabil, iată adevărata frînă a cercetării profunde, și poate acesta e veritabilul misticism.

Am fost vizitați de mesagerii unor alte civilizații? Nu avem nici o dovadă. Nu. Dar Piramidele, „urîșii din Insula Paștelui”, „Poarta Soarelui”, orașul Cuzco, acel pilon metalic din Delhi ce rezistă de mil de ani intemperiilor, fără a rugini, fără a putea fi atacat nici de sulf, nici de fosfor și a cărui compoziție nu a putut fi determinată, și, în continuare „aerodromurile” preistorice, hărțile amiralului Piri Reis, „drumurile” încașe, Tridentul sculptat în faleză de deasupra golfului Pisco, osemintele preistorice care nu provin de la maimuțe etc. etc., rămîn încă enigme. Cine a construit acele monumente bizare, uriașe, pe care nici tehnica actuală nu le poate onora? Maimuțele? Hm. Nu avem nimic împotriva maimuțelor, dar, parafrazînd o zicală, maimuțele cu maimuțele, camenii cu oamenii. Trebuie să rămînem sclavii adevărului insuficient demonstrat că ne tragem din maimuțe? Toată stîmă pentru Darwin. Dar și el era om, supus erorii, și a trăit cu multe decenii în urmă. De atunci multe „adevăruri eterne” au fost răsturnate. Adevărații savanți nu s-au

fiit a recunoaște că sîntem departe încă de a ști totul.

Există un mister real al Bermudelor? Ne-au vizitat extraterestrii? Și, în sfîrșit, ne tragem din maimuțe?

Teorie reconfortantă pentru maimuțe. Dar pentru om?

LEONIDA NEAMȚU

CA VIERMELE în hrean...

Cineva a sunat la ușă, tresar, nu aștept pe nimeni, nevastă-mea precum și puținii noștri amici se află într-o tabără de schi, a sunat încă o dată, cine ar putea să fie?, și ora e nepotrivită, trei după amiază, îmi pun halatul de rips... apăsîndu-mi pe ușă, s-a arătat o persoană, a cărei carte de vizită mi-a adus pe-o tăviță de argint, dar nu am un valet, am în schimb reumatism, dioptrii trei jumate, puțină cheie, tot cam atîta burtă, din cînd în cînd insomnii și, firește, astenie nervoasă, nevastă-mi nu i-a dat încă prin cap să mă „înzestreze” și cu un valet; îmi schimb din mers papucii de pîslă cu unii de piele, coridorul îmi pare foarte lung, îmi trec degetele prin păr (un gest reflex de pe vremea cînd aveam o adevărată claie), la urma urmei de ce aş răspunde atît de prompt?! îmi aranjez gulerul de la halat, de la cămașă, închid ușa camerei din āreapta, apoi pe cea de vis-a-vis a bucătăriei, mă împiedic de sticla de lapte, o ridic și o strecur în cămară, îmi leg voit neglijent cordonul, cești, pahare, farfurii nu le-am spălat de cîteva zile și mă îngrozesc la gîndul că cineva ar putea avea fantezia să vrea să intre în bucătărie, iarăși a sunat, cine să fie?! doar cîțiva prieteni ne mai vizitează, dar aceștia se află cu ea în tabăra de schi, de fapt, sînt prietenii ei, ciorapii nu sînt prea

La alcătuirea meniului se va ține cont să nu se servească același aliment, preparat însă în mai multe forme (de exemplu: suflé de pește și apoi pește prăjit).

Înainte de a servi desertul, se string de pe masă garniturile de condimente, solnițele și celelalte lucruri care nu mai sînt necesare, se curăță masa de fărîmituri cu o măturică specială sau cu un șervețel, lăsîndu-se numai tăciururile pentru desert, paharele și scrumierele. Imediat se aduc paharele de lichior sau coniac, iar apoi se aduc deserturile, fie montate pe un platou, fie direct în farfuriile pentru desert. Unele fructe, precum merele, perele, strugurii, se servesc direct din fructiere. Alte fructe, cum sînt căpșunile, zmeura, fragii, se servesc în compotieră, împreună cu frișcă și zahăr. Înghețata se servește în cupe cu pîcior, care sînt aduse pe un platou, de unde se așază pe farfurioare-suport.

După aceea se poate servi cafeaua în cești, care se aduc pe tavă și se pun pe farfurioare-suport.

Este recomandabil să se servească drept încheiere un pahărel de lichior, cocteil, vișnată sau coniac.

În final, apreciem că o masă festivă cu mîncăruri și băuturi alese constituie numai un pretext pentru crearea unei dispoziții și atmosferei de voie bună, care stimulează afectivitatea, contribuie la sudarea legăturilor prietenești și sociabilității familiale.

Margareta Costache

6. Glazuri pentru torturi și prăjituri

Glazură albă de fondant. Fondant 300 g, lămîie 50 g.

Fondantul se încălzește puțin, se adaugă zeama de lămîie și se amestecă pînă ce s-a omogenizat bine. Se glasează tortul înainte de a se răci glazura.

Glazură albă de albuș. Zahăr 300 g, albușuri 2 buc, coniac 20 ml, lămîie 100 g.

Albușurile se bat spumă, se adaugă zahărul puțin câte puțin și se amestecă. Se pune coniacul și zeama de lămâie și se continuă amestecatul timp de circa 20 de minute, până ce glazura este consistentă și capătă luciu.

Glazură de cafea. Fondant 300 g, cafea concentrată 80 ml sau cafea solubilă 1 lingură.

Se încălzește puțin fondantul, se adaugă cafeaua și se amestecă bine. Se folosește înainte de a se răci.

Glazură de ciocolată. Fondant 250 g, ciocolată 150 g sau cacao 50 g.

Ciocolata se dă pe răzătoarea de parmezan, se încălzește cu 50 ml apă până ce s-a dizolvat complet. Se ia de pe foc, se adaugă fondantul și se amestecă până ce se omogenizează compoziția. Se toarnă glazură peste tort și se întinde cu cuțitul înainte de a se răci.

Glazură de ciocolată și cafea. Ciocolată de menaj sau amăruie 50 g, unt 50 g, zahăr pudră 100 g, cafea turcească 75 ml, gălbenușuri 1 buc.

Se topește ciocolata, se adaugă untul, zahărul pudră, cafeaua turcească și gălbenușul. Se amestecă bine, se ia vasul de pe foc, se toarnă glazura peste tort și se întinde înainte de a se fi răcit.

Glazură din fondant și cacao. Fondant 400 g, unt 50 g, cacao 30 g.

Se amestecă untul până ce devine alifios și se adaugă fondantul încălzit puțin și cacaoa cernută și se amestecă bine. Se toarnă caldă peste tort și se întinde cu un cuțit de patiserie.

7. Bucate dulci pentru oaspeți deosebiți

CREME

Cremă (spumă) de albuș și căpșuni. Albușuri 4 buc, zahăr pudră 150 g, căpșuni 400 g.

Se bat albușurile spumă, se adaugă zahărul, puțin câte puțin, iar după ce acesta s-a dizolvat complet se pun fructele tot puțin



curați, stingul are la călcii o găburică, nici cămașa, aceeași pe care-o port pe sub halate, flanelată, în carouri negre și roșii, o fi poștașul, o fi remizierul, nu cred, poștașul e bețiv și puturos, nu urecă nici cu telegrame, iar remizierul abia către sfârșitul lunii reînnoiește abonamentul, nevastă-mea nu poate să-l suferă, zice că deși îi lasă de fiecare dată zero șaptezeci și cinci de bani mitocanul nu spune nici din greseală *merci*, îmi plimb mîna peste barbă, sînt neras, să ai pretenții la *merci* pentru zero șaptezeci și cinci de bani?! am hotărît să nu mă mai rad pînă se întoarce, dar hotărîrea am luat-o abia alaltăieri; intru în camera mea să pun o placă, The Beatles Ballads, asta creează o atmosferă „specific tînerească” (de ce-o fi vrînd o asemenea atmosferă habar nu am), și aici e haos, cărți pe covor și pe

patul vraiste, cești de cafea cu zațul uscat, grisine și borcane goale de iaurt, are dreptate nevastă-mea, sînt un împrăștiat și-un dezordonat, exemplul ei pozitiv n-a găsit teren fertil în mine, iarăși a sunat, a treia oară! în definitiv aș putea să nu deschid, dacă cineva ține cu orice preț să mă vadă, va reveni peste o oră, peste trei, între timp voi face ordine în camera mea și în bucătărie și-o să mă rad, la vîrsta mea nu-mi mai pot permite să mă arăt ca un *play-boy*, neras și cu papuci de pîslă par mai bătrîn cu cîțiva ani, am să azvîrlu pe fereastră toți papucii aștia de moșneag și cămășile flanelate, de ce m-oi fi precipitînd?!, poate dincolo de ușă nu este decît un farsor care-mi va spune că tocmai a ieșit din spital și că s-ar duce acasă dar nu-i ajung banii pentru bilet (te miri ce povești sînt în stare să născocescă), adun de pe mochetă un fir de ață roșie și un chibrit, le strecor în buzunar, sînt un bovaric, mereu visez, pîndesc minuni și pictez în secret cumpene de fin-tină și troițe, culeg încă o ață de pe jos și, în sfîrșit, deschid.

A intrat, avea privirea senină și dreaptă de parcă venind la mine ar fi făcut cel mai firesc lucru cu putință, am ajutat-o să-și scoată mantoul și pălăria, a pus poșeta pe consola oglinzii și pe banchetă sacoașă burduf, a întîrziat puțin în fata aceleiași oglinzi pentru a-și potrivi pe după urechi cele cîteva șuvițe sechestrare pînă atunci sub pălărie și pentru a-și umezi buzele crăpate, a suspinat ca atunci cînd ai scăpat de un examen dificil, a cercetat una după alta ușile coridorului apoi a zis „acolo e camera ta” (și așa era!), Beatlesii cîntau *Hey Jude*, m-a privit lung, „vino, sînt obosită, am așteptat în trenuri și prin gări optsprezece ore, mă dor tălpile și mă ustură ochii”, mi-a mîngîiat ușor obrazul, de la tîmple spre bărbie — singurul gest tandru de cînd intrase — „de cîte ori m-am gîndit la tîmplele tale... tot la cantină mîncînci?, am visat că mi-ai dat un alt nume de teamă să nu mă chemi prin somn și ea să te audă, și mereu te visez singur și bătrîn și așa bărbos cum ești astăzi, și-odată am visat că ai fugit la mine fiindcă ea vroia să te trimită la azil și-n vis eram fericită că ai venit; vom face o baie, vom mîncă, am adus eu ceva bun, vom bea cîte-o cafea, apoi ne vom iubi, vreau să mă iubești în această casă de-

cîte puțin și se bate în continuare pînă ce crema s-a omogenizat. Se repartizează în cupe și se decorează cu fructe proaspete.

Cremă (spumă) de albuș și vișine. Albușuri 4 buc, zahăr pudră 150 g, vișine fără simburii 250 g.

Se bat albușurile spumă, se adaugă zahărul, puțin cîte puțin, iar după ce acesta s-a dizolvat complet se pun vișinele, tot puțin cîte puțin și se bate în continuare pînă ce crema s-a omogenizat. Se repartizează în cupe și se decorează cu vișine proaspete.

Cremă (spumă) de albuș cu zmeură. Albușuri 4 buc, zahăr pudră 150 g, zmeură 250 g.

Se prepară la fel ea și crema (spuma) de albuș cu căpșuni.

Cremă de castane cu frișcă bătută I. Piure de castane 400 g, zahăr pudră 125 g, gelatină 4 foi, coniac 50 ml, frișcă bătută 600 g.

Gelatina se înmoaie în apă rece, se dizolvă cu puțină apă clocotită, se adaugă piureul de castane, zahărul pudră, coniacul și 200 g frișcă bătută. Se amestecă bine, se pune compoziția într-un poș, se sprîțează în cupe ce se dau la rece. După ce s-au legat, se decorează pe deasupra cu restul de frișcă.

Cremă de castane cu frișcă bătută II. Piure de castane 300 g, zahăr pudră 150 g, frișcă bătută 700 g, coniac 50 ml.

Se amestecă piureul de castane cu zahărul pudră, 200 g frișcă bătută și coniacul. Se pune compoziția într-un cornet sau poș și se sprîțează în 10 cupe. Restul de frișcă se sprîțează pe deasupra. Se servește imediat.

Cremă de caise cu frișcă bătută. Caise 500 g, zahăr pudră 200 g, gelatină 5 foi, coniac 50 ml, frișcă bătută 1 kg.

Se aleg caise coapte, se scot simburii și se trec prin sită. Se adaugă gelatina înmuiată în puțină apă rece și dizolvată apoi în puțină apă clocotită, zahărul, coniacul și 500 g frișcă. Se amestecă, se pune compoziția într-un poș sau cornet și se sprîțează în cupe, care se dau la rece. După ce compoziția s-a legat, se decorează pe deasupra cu restul de frișcă.

Cremă de fragi cu frișcă bătută. Fragi 400 g, zahăr pudră 200 g, gelatină 5 foi, frișcă bătută 1 kg.

Fragii se trec prin sită, se amestecă cu zahărul și gelatina înmuiată în puțină apă rece și apoi dizolvată în puțină apă clocotită. Se adaugă 500 g frișcă, se amestecă bine, se pune compoziția în poș sau cornet și se poșează în cupe. Se dau cupele la rece și, după ce crema s-a legat, se decorează pe deasupra cu restul de frișcă.

Cremă de fructe. Mere 400 g, gutui 400 g, dulceață de trandafiri 100 g, zahăr tos 300 g, alune (nuci) 50 g, coniac 50 ml, frișcă bătută 800 g.

Se pun merele și gutuile într-o tavă și se coc la cuptor. După ce s-au copt, se trec printr-o sită, iar pireul rezultat se amestecă cu zahărul și dulceața și se bate bine cu un tel. Se împarte pireul în cupe, se toarnă pe deasupra câte o linguriță de coniac și se presară cu alune, ce au fost prăjite și pisate în piuliță. Pe deasupra se așază cu poșul frișcă bătută.

Cremă de zmeură cu frișcă bătută. Zmeură 600 g, zahăr pudră 200 g, gelatină 5 foi, frișcă bătută 1 kg.

Zmeura se pasează prin sită, se amestecă cu zahărul pudră și gelatina ce a fost înmuiată în puțină apă rece și apoi dizolvată în puțină apă clocotită. Se adaugă 500 g frișcă bătută, se toarnă compoziția într-un poș și se sprîțează în cupe. Se dau cupele la rece și, după ce s-au legat, se decorează pe deasupra cu restul de frișcă.

SALATE DE FRUCTE

Salată de fructe I. Portocale 500 g, mere Ionatan 500 g, struguri (compot) 250 g, zahăr 250 g, vermur alb 200 ml, coniac 50 ml, frișcă bătută 1 kg.

Portocalele se curăță, se desfac în felii, se scot simburii și se taie cuburi. Merele se curăță de coajă și semințe și se taie cuburi. Se amestecă portocalele cu merele, strugurii, vermurul alb, coniacul și zahărul și se dă vasul la rece timp de o oră. Se repartizează fructele și sucul în 10 cupe, iar la servit se adaugă frișcă. La salatele de fructe nu se pune rom sau esență de rom.

Salată de fructe II. Portocale 300 g, mandarine 300 g, banane 500 g, ananas (compot)

spre care ea crede că este un templu al castității, dar n-a fost niciodată și nici nu va fi atîta vreme cît tu porți în suflet iubirea altei femei, am venit să te iau, n-ai să-ți faci, sper, procese de conștiință, ar fi trebuit să te iau înainte de-a te însura cu ea, dar pe-atunci eram prea mîndră și, vai, prea săracă, acum nu mai sînt nici mîndră, nici săracă, în schimb, îmi ești tot atît de drag, am stat destul departe unul de altul, te-ai gîndit măcar o dată cîtă dragoste s-a pierdut în paisprezece ani, cite gesturi tandre au rămas nefăcute, cite vorbe frumoase, nerostite? de ce ești neras? papucii de pîslă sînt ai tăi? doar nu porți papuci de pîslă?! n-o să te mai las, te deprinzi să umbli ca bătrînii, o să mergem iarăși pe munte, vom respira ozon, o să ne facem pat din cetină, mai ții minte ce bine se dormea pe cetină?, necredinciosule, nu mă privi ca pe-o nălucă, pune degetul, sînt vie, am intrat pe ușă nu pe horn!; scrisoarea *explicativă* am compus-o eu în numele tău, nu trebuie decît s-o copiezi și, firește, să-ți pui semnătura; lasă obiectele, nu le mai privi cu atîta părere de rău, e anormal să un mare păcat să facem din sufletele noastre robi ai lucrurilor, de altfel, pot să te asigur că la mine te așteaptă unele și mai frumoase, am asudat și am strîns curea pentru a te putea răscumpăra cu aceeași monedă cu care ea ți-a cumpărat numele și tineretea deoarece mi-am dat seama că te iubesc oricum ai fi, că nu există oameni fără slăbiciuni, fără patimi *colaterale* iubirii, și vreau să-ți mai spun că gîndul de-a veni să te iau mi-a trecut prin cap într-o seară, nu demult, în vreme ce curățam o rădăcină viermănoasă de hrean, mi-am zis, te rog să mă ierți pentru această comparație — la fel stă și el acolo, ca viermele în hreanul acesta”.

Mă uitam la ea din fereastra vagonului — coborise să ia apă în termos, am vrut să cobor eu dar a zis „lasă, mă descurc mai ușor, cunosc toate stațiile de pe ruta asta”, și mă încerca strania senzație că dormisem un somn de paisprezece ani, și eram uimit să observ că mai erau călători pentru trenurile de persoane, că revizia la roți se făcea cu aceleași ciocănele, că dinspre locomotivă venea același miros de cărbune ars, iar *calea liberă* avea să ne-o dea același șef de gară cu

chipiul roșu. Am rugat-o după ce s-a urcat să mă lase să stau pe locul ei — cu spatele la stația din care plecasem și-a zis „da, cu mare plăcere, vrei, desigur, să vezi răsăritul și munții“, și-a zîmbit fericită că-mi poate face o primă bucurie din lungul șir al celor ce mă așteptau. Eram singuri, mirosea a fum, a mușama și a lavandă franțuzească.

LIDIA BONDOR

ANECDOTE

Sașiul la oculist:

— Faceți ceva cu mine, tovarășe doctor, operați-mă, în starea aceasta nu mai pot conviețui: eu cînd mă uit la soție o sorb din ochi pe soacră-meal!

*

— Iar te-ai îmbătat?

— Cum „iar“, că-s tot în beția de ieri...

*



150 g, alune turcești 50 g, coniac 100 ml, zahăr pudră 150 g, frișcă bătută 1 kg.

Portocalele și mandarinele se curată, se desfac în felii, se scot simburii și se taie cuburi. Bananele se curată și se taie cuburi. Ananasul se taie de asemenea cuburi. Alunele turcești se rumenesc ușor în cuptor și se sfărîmă în piuliță. Se amestecă totul, se adaugă zahărul și coniacul și se lasă la frigider timp de o oră. Se repartizează conținutul în mod egal în 10 cupe și se servește cu frișcă bătută.

Salată de fructe III. Portocale 400 g, piersici (compot) 450 g, struguri (compot) 450 g, mere 400 g, lichior triple sec 100 ml, zahăr pudră 100 g, frișcă bătută 1 kg.

Portocalele și merele se curată de coajă și semințe și se taie cuburi. Piersicile se scurg și se taie cuburi. Strugurii se scurg și se adaugă la celelalte fructe. Se presară pe deasupra cu zahăr pudră, se stropește cu lichior și se dă vasul la frigider timp de 2 ore. Se repartizează conținutul în mod egal în 10 cupe, iar la servit se adaugă la fiecare porție frișcă bătută. După dorință, la salată se poate adăuga coniac sau vermut, dar în nici un caz nu se poate pune rom sau esență de rom.

Salată de fructe IV. Mere 400 g, vișine (compot) 350 g, struguri (compot) 350 g, piersici (compot) 500 g, lichior triple sec 100 ml, zahăr pudră 200 g, frișcă bătută 1 kg.

Merele se curată de coajă și semințe și se taie în cuburi. Piersicile se curată de piele, se îndepărtează simburii și se taie în cuburi. Se amestecă fructele, se presară cu zahăr, se stropește cu lichior și se dă vasul la rece timp de 2 ore. La servit se adaugă, la fiecare porție, frișcă bătută. După dorință, la salată se poate adăuga coniac sau vermut.

Salată de fructe (de vară) V. Pepene galben 750 g, piersici 300 g, vișine 300 g, zmeură 300 g, zahăr 300 g, coniac 50 ml, frișcă 1 kg.

Pepenele se taie felii, se curată de coajă și se taie în cuburi. Piersicile se curată de piele, se îndepărtează simburii și se taie în cuburi. Se amestecă pepenele cu piersicile, se pun deasupra vișinile și zmeura ce au fost curățate și spălate. Se presară cu zahăr, se stropește cu coniac și se dă vasul la rece timp de

2 ore. La servit se adaugă frișcă la fiecare porție.

Salată de fructe (de vară) VI. Struguri 300 g, pere 500 g, mere 300 g, piersici 300 g, zahăr 250 g, coniac 50 ml, vermut 100 ml, frișcă 1 kg.

Perele și merele se curată de coajă și de semințe și se taie în cubulețe. Piersicile se curată de pielită, se îndepărtează simburii și se taie cuburi. Strugurii se curată și se spală. Se amestecă fructele, se presară cu zahăr, se stropește cu coniac și se dă vasul la frigider timp de 2 ore. La servit se adaugă frișcă la fiecare porție. Salata de fructe se servește în cupe.

Salată de fructe cu șarlotă de cafea. Gălbenușuri 6 buc, zahăr 150 g, cafea neagră concentrată 100 ml, gelatină 1 foaie, frișcă bătută 700 g, portocale 500 g, struguri (compot) 300 g, ananas (conservă) 200 g, coniac 100 ml.

Se amestecă gălbenușurile cu zahărul, se adaugă cafeaua neagră și gelatina dizolvată în puțină apă rece și se dă vasul la foc, până ce începe să fiarbă. Se ia de pe foc, se lasă să se răcească, se adaugă 200 g frișcă, se amestecă, se pune șarlota într-un poș sau cornet și se șprîțează în 10 cupe, ce se dau la rece timp de 2 ore. Portocalele se curată și se taie cuburi, strugurii se scurg de sirop, iar ananasul se taie cuburi. Se amestecă fructele, se toarnă peste ele coniacul și se lasă 30 de minute să se macereze. Se pun fructele în cupele cu șarlotă, iar pe deasupra se șprîțează restul de frișcă bătută.

CUPE CU FRUCTE

Fragi cu frișcă. Fragi proaspeți 500 g, zahăr pudră 150 g, coniac 50 ml, frișcă bătută 500 g.

Fragii se curată, se spală și se lasă să se scurgă. Se presară pe deasupra cu zahăr și se stropește zahărul cu coniac. Se lasă să stea 2 ore în frigider, se așază în cupe și se poșează pe deasupra frișcă. Se consumă îndată ce au fost pregătiți.

Căpșuni cu frișcă. Căpșuni proaspete 1 kg, zahăr pudră 300 g, coniac 75 ml, frișcă bătută 1 kg.

Se prepară la fel ca fragii cu frișcă.

Cum puteți spune că nu face nimica toată ziua cînd are atîta de lucru cu Mi-liția?

*

Mă mutasem recent într-un bloc din cartierul Gheorgheni. Etajul 3. Într-o zi îmi bate în ușă un cetățean, sufla greu, urcase în fugă scările.

— Tovarășe, unde-i parterul la blocul ăsta?

— Nu știu... că și eu numai alaltăieri m-am mutat!

*

— Fă-ți dumneata altă cerere!

— De ce?

— Nu mai încap pe ea rezoluțiile!

*

— Nevastă-mea m-a așteptat aseară cu flori.

— Bine, dar văd că ai un cucui pe frunte!

— Păi, a uitat să scoată florile din ghiveci...

*

O pereche intră într-o bijuterie.

— Cît costă, vă rog, cerceii ăștia?

— 1.000 lei. Soțul oftă adînc, întrebînd a doua oară:

— Dar ăștia?

Bijuteriul:

— Puteți ofta de două ori, tovarășe...

Prelucrări de Zeno Turdeanu

DE-ALE LUMII

Argumentul chiulangiului: Nu-mi simțiți lipsa! Atunci cum ați observat că lipsesc?

*

Și fiindcă era un băiat foarte bun a ajuns să fie mîncat de prieteni.

*

Cînd cîntă ea, plînge lumea în sală. După banii dați pe bilete.

*

Și-ar fi dat cu pumnii în cap, dar s-a adus aminte că-i boxer de categorie grea.

*

La el în casă cîntă cocoșul... dar nu mai cînd lipsește găina.

*

În loc de cap are un dovleac. Dar n-ar fi o tragedie, dacă măcar dovleacul ar fi copt.

ZENO TURDEANU

SCURTE ȘI PERCUTANTE

— Dar altfel cum v-a plăcut piesa, doamnă Lincoln?

*

— Citiți oameni lucrează în biroul dumneavoastră?

— Cam jumătate.

*

— Ioane, dacă ai avea opt lei și Gheorghe ți-ar lua patru, ce-ar rezulta?

— O-ncăierare pe cinste.

*

Cînd îți cumperi un bumerang nou, necazul e că nu-l poți arunca la gunoi pe cel vechi.

*

— Vă așteaptă un domn cu un picior de lemn numit Richard.

— Dar celălalt picior cum se numește?

*

N-aș zice că Edna e bătrînă, dar zilele trecute și-a serbat ziua nașterii și suflă și azi în luminări.

*

Camera mea de hotel de la mare era atît de mică, încît am spart geamul cînd am vîrit cheia în broască.

*

Doi moldoveni, băiat și fată, discută:

El: Mărie, ești divină.

Ea: Ba, amîndoi sîntem di vină.

Culese de Ing. Liviu Stavri

Zmeură cu frișcă. Zmeură 1 kg, zahăr 300 g, frișcă bătută 1 kg, coniac 50 ml.

Se prepară la fel ca fragii cu frișcă.

CUPE DE ÎNGHEȚATĂ CU FRUCTE

Cupă București. Zahăr 150 g, gălbenușuri 4 buc, lapte 200 ml, gelatină 1 foaie, zahăr vanilat 1 plic, frișcă bătută 1 kg, portocale 500 g, struguri (compot) 300 g, banane 300 g, vermut 300 ml, coniac 100 ml, parfait de vanilie 500 ml.

Se amestecă gălbenușurile, zahărul și laptele, pînă ce dau în fiert. Se adaugă gelatina ce a fost dizolvată în puțină apă rece, se lasă să mai fiarbă împreună cîteva minute, se ia șarlota de pe foc, se lasă să se răcească, se adaugă zahărul vanilat și 500 g frișcă și se amestecă. Se pune șarlota într-un poș sau cornet și se sprîtează în 10 cupe, ce se dau la frigider. Se curăță portocalele, se desfac în felii, se scot simburii și se taie cuburi, bananele se curăță și se taie cuburi, strugurii se scurg de sirop și se adaugă la celelalte fructe. Se împart în mod egal și se pun în cupele cu șarlotă. Vermutul se amestecă cu coniacul și se toarnă în cupe. Parfait-ul se împarte în 10 bucăți și se pune peste fructe. Restul de frișcă se sprîtează peste parfait. Se servește imediat.

Cupă de înghețată Darcle. Parfait de ciocolată 500 g, ananas (compot) 200 g, piersici (compot) 200 g, alune 200 g, ciocolată 50 g, zahăr 150 g, gălbenușuri 4 buc, lapte 200 ml, gelatină 2 foi, cacao 30 g, zahăr vanilat 1 plic, frișcă bătută 1 kg, coniac 100 ml.

Se amestecă gălbenușurile cu zahărul și laptele, pînă ce dau în fiert. Se adaugă gelatina, ce a fost dizolvată în puțină apă, se lasă să mai fiarbă 2—3 minute, se pune cacaoa trecută prin sită, se lasă să se răcească, apoi se pune zahărul vanilat. Se sprîtează șarlota obținută în cupe, ce se dau la frigider. Ananasul și piersicile se taie cubulețe, iar alunele se dau la cuptor timp de 5 minute, apoi se sfărîmă cu sucitorul pe o planșetă. După ce șarlota s-a răcit, se repartizează în toate cupele ananasul, piersicile și alunele și se toarnă peste ele coniac. Peste fructe se pune parfoul

de ciocolată, ce se decorează cu frișcă, iar peste frișcă se presară cu ciocolată rasă.

Cupă Litoral. Zahăr 120 g, ouă 2 buc, lapte 100 ml, gelatină 2 foi, cacao 20 g, zahăr vanilat 1 plic, alune 200 g, ananas (compot) 200 g, piersici (compot) 200 g, portocale 400 g, lichior 100 ml, parfait de ciocolată 500 g, frișcă 700 g.

Se amestecă ouăle, zahărul și laptele, se dă vasul la foc, amestecându-se tot timpul. Când au dat în fiert, se adaugă gelatina, ce a fost înmuiată în prealabil în puțină apă rece și se mai fierbe câteva minute. Se adaugă cacaoa trecută prin sită, se lasă să se răcească, se amestecă cu zahărul vanilat și 200 g frișcă. Se pune compoziția într-un poș sau cornet și se toarnă în cupe. După ce șarlota s-a răcit complet, se așază peste ea fructele tăiate cuburi și alunele ce au fost rumenite în cuptor și apoi zdrobite cu sucitorul. Se toarnă în fiecare cupă câte 10 ml lichior și se așază peste fructe și alune câte o cantitate de parfait, care se decorează cu frișca rămasă.

Cupă de înghețată Mamaia. Cremă de vanilie cu frișcă 500 g, parfait cu fructe 500 g, frișcă bătută 250 g, lichior triple sec 100 ml.

Crema de vanilie cu frișcă, bine răcită, se repartizează în mod egal în 10 cupe. Se așază peste cremă câte o bucată de parfait de fructe, se toarnă pe deasupra câte puțin lichior și se decorează cu frișcă bătută.

Cupă de înghețată Sinaia. Ananas (compot) 200 g, piersici (compot) 300 g, vișine (compot) 200 g, lichior triple sec 100 ml, parfait de fructe 500 g, frișcă bătută 1 kg, ciocolată 50 g.

Fructele se taie cubulețe și se repartizează în mod egal în 10 cupe și se toarnă peste ele câte puțin lichior. Se așază peste fructe câte o bucată de parfait, ce se decorează cu câte 100 g frișcă bătută. Deasupra se presară cu ciocolată rasă.

INGHEȚATE

Înghețată de alune (arahide). Lapte 1 litru, vanilie 1/2 baton, zahăr 300 g, ouă 6 buc, alune 150 g.

Laptele se fierbe cu vanilia timp de circa 15 minute, se ia de pe foc și se temperează.

**Patru schițe de
JULIO CAMBA**

INDIFERENTA ENGLE- ZEASCA

Stai uneori la restaurant și vine cite-un englez care ți se așază la masă fără să salute, fără să ceară voie, fără să te privească. Este englezul disprețuitor. Atita vreme cît stă la masa ta, idealul lui e să-ți demonstreze că habar n-are de existența ta. Pentru asta se încapăținează să nu te privească, lucru care îi cere un efort teribil. Foarte adesea ia un ziar și se-apucă să citească. Cu ziarul pus între el și tine, englezul poate să se abțină să tot privească în stînga și-n dreapta și nu mai riscă să rămînă cu gîtul strîmb; dar șiretlicul lui devine comic. Ce citești? Vreo știre referitoare la Caruso? Vreo telegramă de presă din Patagonia? Poftim, să-l intereseze vicisitudinile patagonezi-



lor, care sînt atît de departe, numai și numai ca nu cumva să-ți faci ție vreo concesie și, cu vreo vorbă sau vreun gest, să recunoască realitatea neîndoieînică a existenței tale.

Știi foarte bine că nu i-ai fost prezentat, dar i-au fost prezentați de către cineva pe patagoniezii?

Pentru mine e o adevărată plăcere să am de-a face cu astfel de englezi. Îi las să-și tot facă iluzii cum că nici n-aș exista și, atunci cînd englezul disprețuitor este aproape cu totul pătruns de aceste iluzii, mă ridic, trec pe lângă el și-l calc pe bătătură. N-o fac din răzbunare, ci ca să-mi demonstrez, pe cale experimentală existența.

I'm sorry — spun eu.

Uneori englezul dă ușor din mină, ca și cum ar spune:

— Ți s-o părea că m-ai călcat, dar nu cred în călcătura dumitale, fiindcă, necunoscîndu-te oficial, pentru mine nici nu există.

Cam asta ar putea să însemne gestul lui, sau:

— Dacă ai exista, dacă aș putea să te iau în seamă ca pe o ființă insufletită, te-aș lua la un box de mai mare dragul.

Alteori călcătura nu-i mai lasă nici-o îndoială. Trebuie să cedeze în fața evidenței piciorului tău și atunci cînd crezi despre cineva că are picioare, trebuie să șezi și că există.

Cel mai nostim e să vezi doi englezi disprețuitori laolaltă. Fiecare se străduie să demonstreze că celălalt îi este absolut indiferent. Dacă unul își sucește gîtul la dreapta, celălalt și-l răsucesce la stînga. Stau așa două, trei, cinci minute. Pe urmă schimbă. Tot timpul depînd unul de celălalt pentru a-și arăta reciproc disprețul. Amîndoi privesc la alte mese, amîndoi citesc ziarul și se interesează de tot ce s-ar putea petrece în cele două emisfere ale lumii, dar nici-unul nu catadiccește să-l ia în seamă pe vecinul său apropiat, cu care împarte masa. Fiecare dintre ei pare să spună întregii omeniri:

— Nu știu să se fi așezat cineva la masa mea. Îi vedeți pe domnul acesta care stă la masa mea? Ei bine, aflați că habar n-am de el. Ia uitați-vă, nu-i așa că nu se vede deloc că l-aș fi văzut cumva? Nici nu vă dați seama cît de indiferent mi-e. Pentru mine n-are nici-o realitate și lucrul

Se amestecă ouăle cu 250 g zahăr, se toarnă încet laptele peste ouă, se dă vasul la foc, amestecîndu-se pînă ce compoziția se leagă. Se ia de pe foc, se adaugă alunele, ce au fost prăjite 5 minute în cuptor și apoi pisate în piuliță cu restul de 50 g zahăr, ce a fost caramelizat puțin. Se lasă să se răcească și se toarnă în mașina de înghețată pentru înghețare și alifiere.

Înghețată de cafea. Lapte 1 litru, zahăr 250 g, ouă 6 buc, cafea neagră concentrată 100 ml.

Ouăle se amestecă cu zahărul, se adaugă laptele fiert și cafeaua neagră și se dă vasul la foc, amestecîndu-se pînă ce compoziția s-a legat. Se ia vasul de pe foc, se lasă să se răcească complet și se toarnă compoziția în mașina de înghețată pentru înghețare și alifiere.

Înghețată de caise. Zahăr 300 g, caise 500 g, apă 1 litru.

Se pasează caisele, se adaugă zahărul și apa, se fierbe cîteva minute, se lasă să se răcească și se pune în mașina de înghețată pentru înghețare și alifiere.

Înghețată de căpșuni. Căpșuni 600 g, zahăr 300 g, lămîie 100 g, frișcă 100 g.

Căpșunile se trec prin sită și se amestecă cu siropul de zahăr preparat din 300 g zahăr și 600 ml apă. Se adaugă frișca bătută și zeama de lămîie, se amestecă și se toarnă compoziția în mașina de înghețată pentru înghețare și alifiere.

Înghețată de ciocolată. Lapte 1 kg, vanilie 1/2 baton, zahăr pudră 250 g, cacao 50 g, ouă 6 buc.

Se amestecă cacaoa cu zahărul, pînă ce se sfărîmă toate cocoloașele, se adaugă ouăle, se toarnă pe deasupra laptele fiert împreună cu vanilia, se dă vasul la foc, amestecîndu-se pînă ce compoziția s-a legat. Se ia vasul de pe foc, se lasă să se răcească complet, se toarnă în cuva mașinii de înghețată pentru înghețare și alifiere.

Înghețată de fructe. Zahăr 300 g, suc de fructe diferite 300 ml, apă 400 ml, frișcă 200 g.

Sucul de fructe diferite se amestecă cu zahărul și 400 ml apă. Se dă vasul la foc și, după

ce zahărul s-a topit, se ia vasul de pe foc și se lasă să se răcească. Se amestecă cu frișca proaspătă și se toarnă compoziția obținută în cuva mașinii de înghețată pentru înghețare și alifiere.

Înghețată de lămiie. Zahăr 500 g, lămiie 300 g, apă 1 litru.

Din 1 litru de apă și 500 g zahăr se prepară un sirop, în care se pune coaja rasă de la o jumătate de lămiie. Se lasă să se răcească, se adaugă zeama de lămiie, se amestecă și se toarnă compoziția în mașina de înghețată pentru înghețare și alifiere.

Înghețată de portocale. Zahăr 500 g, portocale 600 g, lămiie 100 g, apă 1 litru.

Din zahăr și apă se prepară un sirop în care se pune coaja rasă de la o jumătate de portocală. Se lasă să se răcească, se adaugă zeama de portocale, se amestecă și se toarnă compoziția în cuva mașinii de înghețată pentru înghețare și alifiere.

Înghețată de vanilie. Lapte 1 litru, vanilie 1/2 baton, zahăr 350 g, ouă 6 buc.

Laptele se fierbe cu vanilia timp de circa 15 minute, se ia de pe foc și se temperează. Se amestecă zahărul cu ouăle, se toarnă încet laptele peste ouă, amestecându-se tot timpul. Se dă vasul la foc, pînă ce compoziția s-a legat. Se ia de pe foc, se lasă să se răcească și se toarnă în mașina de înghețată pentru înghețare și alifiere.

Înghețată de vișine. Zahăr 300 g, zeamă de vișine 300 ml, apă 400 ml, frișcă 200 g.

Din zeama de vișine, apa și zahărul se prepară un sirop, ce se lasă să se răcească, apoi se amestecă cu frișca bătută. Se toarnă compoziția în cuva mașinii de înghețată pentru înghețare și alifiere.

Înghețată de zmeură. Zmeură 600 g, zahăr 300 g, lămiie 100 g, frișcă 100 g.

Zmeura se trece prin sită și se amestecă cu siropul preparat din 300 g zahăr și 400 ml apă. Se adaugă frișca bătută și zeama de lămiie, se amestecă și se toarnă compoziția în mașina de înghețată pentru înghețare și alifiere.

cel mai neînsemnat de pe lumea asta este domnul pe care-l am în fața mea. Nu, să nu credeți că m-ar deranja cu ceva. Nici nu mă deranjează, nici nu-mi face plăcere. Nu există. Cel puțin, eu nu-mi dau seama că ar exista. Ce ziceți, nu-i așa că se observă foarte bine că eu nu observ că există?

FILOZOFIA NAPOLITANĂ A JUMULIRII TURISTULUI

Cînd am ajuns la Neapole, un client tocmai îi spunea birjarului care-l adusesse la gară.

— De ce vrei să mă jumulești? Eu sînt de-aici, ca și dumneata. Nu sînt străin...

Acesta păru convins, iar peste cinci-sprezece minute, cînd alt birjar oprea trăsura în fața hotelului meu, eu mă lăsam jumulit fără să protestez. Eram străin. Nu aveam nici un argument cu care să conving birjarii napolitani să nu mă jumulească.

De atunci, de cîte ori iau o trăsură, îl rog pe birjar să mă jumulească, dar cît mai puțin cu putință, iar el, văzîndu-mă atît de rezonabil, nu-mi ia niciodată mai mult de douăzeci și cinci de lire în loc de zece. Unii dintre ei fură atît de puțin încît am senzația că eu îi fur pe ei. Alții sînt atît de cumpătați încît în mod sigur ies în pierdere...

Dar, oare se poate numi jumuleală ceea ce fac birjarii și ghizii napolitani cu turistii? Fiindcă, după cei ai fost mințioș jumulit de toată lumea, îți iese că, de fapt, la Neapole ai stat cu mult mai ieftin decît dacă ai fi stat la Londra sau la Paris. Cred că napolitanului îi repugnă ideea de-a trăi din munca lui, cum e și firesc într-o regiune atît de binecuvîntată ca aceasta, unde nimic n-ar trebui să te îndemne să muncești, și că preferă să trăiască din închipuirea sa. De pildă, în loc să ne ia cincisprezece lire pentru flori, florăreasa pe care am găsit-o pe

malul Chiaiei se hotărăște să ne ia numai cinci și să ne șterpelească zece. Și dacă e absurd felul în care ea crede că face o afacere bănoasă, atunci n-ar fi la fel de absurd să considerăm că sintem jumuliți?

Ieși din casă și, într-o clipă, jumătate din Neapole începe să se țină după tine. Te urmăresc trăsuri cu un cal sau cu doi cai, schiopi și ologi, unii, făcând pași mari și neîndeminatici cu cîrjele, alții mergînd în cărucioare; te urmăresc haimanale, florărese, schilozi, *ciceroni*, bolnavi cu eczeme, mame cu cîte un copil în brațe și alți trei sau patru agățați de poalele fustei, vînzători de obiecte de fildeș și coral, lustragii, mandoliniști... Și, oricîtă bunăvoință ai avea, trebuie să recunoaștem că nu poți să dai de lucru atîtor oameni și cu aptitudini atît de diferite. Fapt este că urmăritorii consideră toți că ar avea fiecare dintre ei dreptul la cîte ceva: atît fata care-ți viră-n ochi un buchet de garoafe ca și bolnavul care-ți arată capul ros de cheilbe. Sub soarele de

8. Creme pentru tort, plăcintă și prăjituri

Cremă albă de unt. Ouă 4 buc, zahăr 350 g, unt 400 g, margarină 150 g, zahăr vanilat 1 plic.

Zahărul se fierbe cu 150 ml apă, pînă ce se leagă. Se bat albușurile spumă și, după ce s-au legat, se adaugă jumătate din siropul de zahăr, care se pune picătură cu picătură și se bate în continuare, pînă ce albușurile s-au răcit. Gălbenușurile se amestecă, se adaugă restul de sirop de zahăr, pus tot picătură cu picătură. Untul se freacă cu margarina pînă ce se obține o cremă spumoasă, ce se amestecă cu gălbenușurile. La sfîrșit se adaugă albușurile și se omogenizează compoziția. Această cremă este folosită ca materie primă de bază la producerea unui mare număr de alte creme (de alune, nuci, migdale, arahide, cafea, cacao etc.).

Cremă de alune. Cremă albă de unt 500 g, alune 250 g.

Crema albă de unt se prepară conform rețetei de mai sus. Alunele se țin la cuptor 5 minute, apoi se macină și se amestecă cu crema albă de unt.

Cremă de arahide. Fondant 200 g, unt 200 g, alune (arahide) 200 g, zahăr vanilat 1 plic.

Untul se freacă, pînă ce devine alifios, se adaugă fondantul încălzit puțin și se amestecă împreună. Alunele se rumenesc 5 minute la cuptor, se curăță de coji, se trec prin mașina de măcinat alune, se amestecă cu untul și fondantul și se adaugă zahărul vanilat.

Cremă (umplutură) de brinză de vaci. Brinză de vaci 1 kg, zahăr 225 g, smîntînă 200 g, ouă 4 buc, zahăr vanilat 2 plicuri, coajă de lămîie rasă 40 g, griș 100 g, lapte 400 ml, stafide 100 g.

Brînză de vaci se amestecă cu zahărul, smîntîna, ouăle, zahărul vanilat, coaja de lămîie și stafidele. Grișul se fierbe în lapte, se lasă să



se răcească, se adaugă la restul compoziției și se amestecă bine.

Cremă de cacao I. Unt 200 g, fondant 200 g, cacao 30 g, zahăr vanilat 2 plicuri, coniac 1 lingură.

Untul se amestecă, pînă ce devine o cremă spumoasă. Se adaugă fondantul încălzit puțin, cacaoua, coniacul și zahărul vanilat și se amestecă, pînă ce crema s-a omogenizat.

Cremă de cacao II. Lapte 500 ml, zeamil 75 g, gălbenușuri 2 buc, zahăr 180 g, cacao 100 g, unt 400 g, zahăr vanilat.

Zeamilul se amestecă cu 100 ml lapte rece și cele 2 gălbenușuri. Se toarnă peste restul de lapte care a fost pus la fiert împreună cu zahărul. Se continuă fierberea 2—3 minute, se răcește forțat, se adaugă zahărul vanilat și cacaoua cernută. În tot timpul fierberii și a răcirii se amestecă încontinuu.

Cremă de cacao III. Gălbenușuri 4 buc, zahăr 150 g, cacao 40 g, unt 250 g.

Untul se amestecă cu zahărul, se adaugă gălbenușurile, unul cîte unul, iar la sfîrșit se pune cacaoua și se omogenizează bine compoziția. Această cremă se folosește la tortul Do-boș și la prăjituri.

Cremă de cacao IV. Unt 350 g, zahăr pudră 500 g, cacao 100 g, coniac 50 ml, gălbenușuri 2 buc.

Untul se freacă pînă ce devine spumos, se adaugă zahărul, cacaoua și gălbenușurile și se amestecă. La sfîrșit se adaugă coniacul și se mai amestecă cîteva minute.

Cremă de cafea I. Fondant 300 g, unt 300 g, cafea neagră concentrată 100 ml, coniac 25 ml, gălbenușuri 2 buc.

Untul se freacă, pînă ce devine spumos, se adaugă fondantul încălzit puțin și se amestecă împreună. Cafeaua neagră se amestecă cu coniacul și gălbenușurile, apoi se toarnă peste unt și fondant puțin cîte puțin și se amestecă, pînă ce crema s-a omogenizat.

Cremă de cafea II. Zahăr pudră 200 g, nuci 200 g, unt 200 g, ouă 6 buc, cacao 20 g, coniac 25 ml.

Zahărul se freacă cu ouăle, se încălzește vasul într-un bain-marie, se adaugă nucile măcinate, se ia vasul de pe foc și, după ce crema

la Neapole toate lucrurile sînt frumoase. Toate contribuie la caracterul, mirosul și culoarea orașului—minune și lumea crede că pentru toate trebuie să existe o răs-plată.

— Vreți să vedeți pe unde ies gazele sulfuroase ale vulcanului — strigă o voce?

— Ia uitați-vă ce buboale! — exclamă alta.

— Am mulți *bambini*, mulți *bambini* — zice o femeie. Un *bambino*, doi *bambini*, trei *bambini*, cinci *bambini*, dieci *bambini*.

Și, împreunîndu-și mîinile cu palmele în sus, biata femeie începe să-și miște toate degetele ca și cum și-ar arăta toți *bambini*-i ei. După o clipă iluzia e totală, atît de expresive sînt mîinile napolitane. Se văd doi *bambini* foarte dolo-fani jucîndu-se cu alții mai răsăriți și se mai vede și că toți sînt foarte mur-dari, bieții de ei. Și în mod sigur că dacă această mamă nu are unsprezece *bambini* în loc de zece, lucrul se dato-rează faptului că, neavînd decît zece de-gete, niciodată nu va putea vorbi despre copilul numărul unsprezece.

N-ai încotro și trebuie să scoți niște măruntiș, dar atunci situația devine gravă. Lumea se înmulțește, zarva crește și treci pe stradă asemeni unei căpetenii de răs-coală populară.

— Un englez — strigă cineva de la o fereastră —. Trece un englez.

Și efectiv, în astfel de clipe te simți, vrînd-nevrînd un pic englez, un pic tu-rist și un pic barbar și ți se pare foarte firesc să te lași jumulit de tot ce se poate jumuli de pe tine.

ORASELE SPANIOLE

Ieri îi arătam unei domnișoare din Germania o colecție de cărți poștale ilus-trate. Erau de la Londra, de la Paris, Bruxelles, din toată lumea.

— Ia să văd dacă ghicești, domnișoară, de unde sînt ilustratele acestea.

Dacă era o vedere din Londra, ghicea imediat, Impermeabilele și umblelele nu-i mai lăsau nici-o îndoială. Cu vederile din alte orașe, în schimb, se înșela aproape întotdeauna.

— Iar aceasta, domnișoară, știi de unde e?

— O, e un oraș spaniol, sint absolut sigură.

I-am arătat alte ilustrate.

— Nu, astea nu știu de unde sint.

A scos apoi una, trei, patru, șapte.

— Acesta este un oraș spaniol. Și aici. Și-n asta.

— Ai fost în Spania? Cum de cunoști așa de bine orașele spaniole?

Atunci domnișoara îmi dădu o explicație admirabilă. Cu explicația aceasta s-ar putea scrie nu numai o cronică mondenă, ci și un articol de fond, ba chiar un discurs parlamentar.

— Păi, nu cunosc nici-un oraș spaniol. Recunosc tipul de oraș. În toate vederile cu orașe din Spania se află întotdeauna cite un om sprijinit de un felinar. Priviți. Aici nu se vede decît un singur om și acesta, singurul care se vede, e sprijinit de un felinar. Uitați-vă, în schimb la toate celelalte ilustrate: de la Paris, cele de la Londra, Viena și Bruxelles sau New York, pînă și la cele din Turcia, nu se vede nici măcar un singur om sprijinit de vreun felinar. Spaniolii sint niște oameni care se sprijină pe felinare. Mai mult chiar. Spaniolii se deosebesc de toți ceilalți oameni din tot restul lumii chiar prin obiceiul acesta pe care-l au de-a se sprijini de felinare.

În fața evidenței mă dădui bătut. Era adevărat. Cercetați colecția de vederi a vreunui frate mai mic sau a logodnicei dumneavoastră și vă veți convinge, așa cum m-am convins și eu că, în toată lumea asta, spaniolii sint singurii care stau rezemați de cite-un felinar. Este caracteristica națiunii noastre. Datorită ei, o domnișoară nemțoaică poate să deosebească o vedere spaniolă printre altele o dată de prin alte părți. Una dintre consecințele acestui lucru este următoarea: noi spaniolii nu ne vom integra Europei cite vreme nu ne vom des-sprijini de felinare și nu vom începe să mergem. Alta: ca să regenerăm Spania, trebuie să scoatem toți stîlpii felinarelor spaniole.

De ce se sprijină spaniolul de felinare? De lene? Din filosofie? Firește că la

s-a răcit complet, se pune untul, cacaoua și coniacul și se omogenizează bine compoziția.

Cremă de cafea III. Zahăr 250 g, făină 150 g, lapte 100 ml, cafea turcească (concentrată) 100 ml, unt 200 g, lămiie 75 g.

Zahărul se amestecă cu făina, se adaugă laptele și cafeaua turcească concentrată, se amestecă bine, se dă cratița la foc, amestecîndu-se pînă ce crema se îngroașă. Se ia de pe foc și se lasă să se răcească. După ce s-a răcit, se adaugă untul, zeama de lămiie rasă și se omogenizează compoziția.

Cremă de cafea IV. Unt 200 g, zahăr 150 g, gălbenușuri 2 buc, zahăr vanilat 2 plicuri, cafea neagră (concentrată) 100 ml.

Untul se amestecă cu zahărul și zahărul vanilat. Se adaugă gălbenușurile și se amestecă, pînă ce se obține o cremă spumoasă. La sfîrșit se pune cafeaua, picătură cu picătură și se amestecă, pînă ce aceasta s-a încorporat complet.

Cremă de cafea V. Cremă albă de unt 500 g, cafea neagră concentrată 100 ml.

Cremă albă de unt se prepară conform rețetei date la începutul capitoului. Cafeaua neagră se adaugă la cremă, picătură cu picătură și se amestecă, pînă la omogenizarea ei completă.

Cremă de cafea VI. Unt 150 g, zahăr 225 g, cafea solubilă 100 g, zahăr vanilat 1 plic, glucoză 30 g.

Se fierbe zahărul cu 100 ml apă, se adaugă glucoza și se mai fierbe cîteva minute. Se adaugă 75 g unt și se mai fierbe, pînă ce compoziția se leagă, se lasă să se răcească și se adaugă restul de unt, se amestecă, pînă ce crema este omogenă.

Cremă de cafea cu frișcă. Fondant 200 g, unt 200 g, cafea neagră concentrată 75 ml, coniac 25 ml, frișcă bătută 500 g.

Se aliază untul, se adaugă fondantul încălzit puțin și se amestecă împreună. Separat se amestecă cafeaua neagră concentrată cu coniacul și frișca, se toarnă peste unt și fondant și se amestecă în continuare, pînă ce crema s-a omogenizat. Se folosește la tort de bezea, tort alb etc.

Cremă de castane I. Cremă albă de unt 500 g, piure de castane 250 g.

Crema albă de unt se prepară conform rețetei de la începutul capitolului. Se adaugă piureul de castane, puțin câte puțin și se amestecă, până la completa omogenizare.

Cremă de castane II. Zahăr pudră 200 g, piure de castane 150 g, unt 200 g, coniac 50 ml, zahăr vanilat 1 plic.

Se amestecă zahărul pudră și zahărul vanilat cu untul, până ce se obține o cremă alifioasă, se adaugă piureul de castane și coniacul și se amestecă crema timp de câteva minute.

Cremă de castane III. Zahăr 225 g, unt 250 g, ouă 2 buc, lapte 50 ml, piure de castane 250 g, zahăr vanilat 1 plic.

Se amestecă ouăle cu laptele și 100 g zahăr, se pune vasul la foc, amestecându-se tot timpul. Când a dat în fiert, se ia de pe foc și se continuă amestecatul, până ce compoziția s-a răcit. Piureul de castane se amestecă cu restul de zahăr și untul, până ce se obține o cremă spumoasă, care se amestecă cu compoziția fiartă și zahărul vanilat.

Cremă de ciocolată I. Zahăr 250 g, unt 250 g, ciocolată 100 g, gălbenușuri 6 buc, lapte 100 ml.

Se amestecă zahărul cu gălbenușurile. Se adaugă laptele, se pune vasul pe foc și se amestecă, până ce dă în fiert, se ia vasul de pe foc și se lasă să se răcească. Untul se freacă spumă, se amestecă cu ciocolată caldă și se adaugă încetul cu încetul crema fiartă. Se folosește înainte de a se răci complet.

Cremă de ciocolată II. Zahăr pudră 200 g, ouă 6 buc, nuci 150 g, unt 200 g, cacao 40 g, coniac 25 ml.

Zahărul pudră se amestecă cu cele 6 ouă întregi, se încălzește într-un bain-marie, se adaugă nucile măcinate, se ia vasul de pe foc și, după ce s-a răcit complet, se pune untul ce a fost alifiat, cacaoa și coniacul și se amestecă, până ce crema este omogenă.

Cremă de ciocolată III. Zahăr tos 180 g, apă 50 ml, cacao 50 g, unt 200 g, zahăr vanilat 1 plic, gălbenușuri 3 buc.

Se fierbe zahărul cu apa și cacaoa. Se amestecă mereu până ce se îngroașă. În momentul în care se ia vasul de pe foc, se adaugă 20

Londra sau la New York, la Paris sau la Berlin n-ai cum să te sprijini de felinare. Pe de-o parte, nu te lasă clima, pe de-alta, polițaiul. În Spania clima este blândă, iar polițaii, îngăduitori. Chiar și ei se mai sprijină de felinare, căci printre noi autoritățile au, oricum, prea puțină trecere. Să mai spună cineva că Spania o să se schimbe! Eu, poate c-aș privi ultimele ei fotografii și-aș spune:

— Nu, spaniolii n-au chef să se deranjeze. Mai sînt încă sprijiniți de felinare.

Și să nu uităm că atunci cînd stai sprijinit de un felinar ești cît se poate de bine sprijinit. „Mai bine așezat decît în picioare, mai bine culcat decît așezat, mai bine mort decît culcat“ spune un proverb indian. Dar e bine și sprijinit de-un felinar. Spania n-a murit, cum ar spune unii. Nu, Spania stă sprijinită de un felinar.

EU NU SÎNT NEAMȚ

Sînt omul cel mai puțin neamț de pe lumea asta. Nemții sînt înalți, eu sînt scund, nemții sînt blonzi, eu sînt brunet, ei sînt grași iar eu sînt slab. Nemții știu matematică, filosofie, greacă și o puzderie



de alte lucruri, iar eu cuprind în mine o ignoranță enciclopedică, ceea ce arată mult spaniolism. Nemții sînt muncitori și metodici. Eu sînt dintre aceia care spun, cu multă naturalețe, ca să-și scuze indolența:

— Ei, mai sînt și ani în viața asta cînd n-ai chef de nimic.

Nemții scriu niște cărți foarte groase, iar eu scriu niște articole foarte scurte. Nemții poartă ochelari, beau butoaie de bere. Nemții vorbesc nemțește și, dacă închid ochii, mi se pare că mă aflu într-o bucătărie și ascult scîrțitul cuțitului care curăță o cratiță. Pe urmă, ca să se calmeze, tac și se-acupă să asculte muzică.

Muzica nemțească e foarte savantă. Eu n-o înțeleg și e dreptul meu să nu înțeleg un lucru mai greu de înțeles. Nemții, la rîndul lor, sînt lipsiți de darul de-a pricepe lucrurile simple. De pildă, la Paris, unde totul este simplu și ușor, au niște încurcături nemaipomenite. Ca să faci ca un lucru oarecare să fie pe înțelesul unui neamț trebuie să i-l complici mult, foarte mult: atunci neamțul își pune ochelarii, îl studiază metodic și pe dată îl pricepe. Așa se face că germana curentă vorbită de nemți este germana cea mai puțin curentă dintre toate. Pot să citesc versuri în germană, dar nu pot încă să citesc telegramele de presă din ziare. Versurile sînt versuri, au o diviziune rațională a metrului, în vreme ce proza nu are nici-o diviziune. În plus, în versuri nemții nu pot să bage cuvinte de treizeci de silabe.

Sînt omul cel mai puțin neamț de pe lumea asta și întîmpin dificultăți cînd am de-a face cu lucruri dificile. În Germania viața este cît se poate de dificilă, fiindcă nemții nu înțeleg viața nedificilă. Firește că este mai dificilă și fiindcă se vorbește nemțește. Este o viață gotică, absurdă. Bărbații trăiesc pînă chelesc. De altfel, chelia este considerată de bun gust și o puzderie de oameni se rad în fiecare dimineață în capul care astfel rămîne perfect strălucitor. Eu am un cap foarte puțin nemțesc: un cap fără filosofie, fără matematică, fără greacă, fără chelie. Nici stomacul meu nu e germanic, cîtuși de puțin și, în întregime, sînt omul cel mai puțin neamț de pe lumea asta.

g unt și se lasă să se răcească. Restul de unt se aliază, se adaugă cele 3 gălbenușuri și zahărul vanilat și se amestecă. Se toarnă compoziția cu cacaoua peste compoziția cu unt și gălbenușuri și se amestecă. Se folosește la tort de nuci spre a îmbrăca blatul de tort, care nu se despică și nici nu se însiropează.

Cremă de ciocolată cu frișcă. Lapte 200 ml, ouă 2 buc, zahăr 200 g, ciocolată 100 g, frișcă bătută 500 g.

Se amestecă ouăle cu zahărul și laptele, se dă vasul la foc, pînă ce dă în fiert. Se ia vasul de pe foc, se adaugă ciocolata dată pe răzătoare, se lasă să se răcească complet și se amestecă cu frișca.

Cremă cu fructe confiate și frișcă. Zahăr 300 g, făină 50 g, gălbenușuri 4 buc, lapte 400 ml, unt 200 g, frișcă bătută 400 g, fructe confiate 250 g.

Se amestecă zahărul, făina și gălbenușurile, se adaugă laptele, se dă vasul la foc, amestecîndu-se în continuare, pînă ce compoziția se leagă. Se ia vasul de pe foc, se temperează, se adaugă untul tăiat bucăți și se amestecă, pînă ce crema s-a răcit complet. La sfîrșit se adaugă frișca bătută și fructele confiate tăiate mărunt.

Cremă ganaj. Zahăr pudră 150 g, ciocolată 225 g, frișcă 175 g, coniac 25 ml, zahăr vanilat 1 plic.

Zahărul și frișca se încălzesc într-un căznel și se amestecă, pînă ce zahărul s-a topit. Se ia vasul de pe foc și se adaugă ciocolata dată pe răzătoare și se continuă amestecarea, pînă ce ciocolata s-a dizolvat complet. La sfîrșit se pune coniacul și zahărul vanilat și se mai amestecă, pînă ce crema s-a omogenizat bine.

Cremă (umplutură) de mac pentru cozonaci. Mac 500 g, pesmet de cozonac 500 g, zahăr 500 g, miere 200 g, lapte 1,5 l, unt 500 g, stafide 200 g, lămîie 100 g.

Macul se trece prin mașina de măcinat mac, se adaugă laptele, se fierbe pe marginea plitei timp de 30 minute, se adaugă pesmetul, zahărul și mierea. Se dă din nou la foc, amestecîndu-se bine pînă ce începe să fiarbă. Se ia vasul de pe foc, se temperează, se adaugă untul, zeama de lămîie și coaja de lămîie rasă, iar,

după ce s-a răcit, se pun stafidele, ce au fost curățate de codițe și ținute câteva ore în apă.

Cremă de nuci (alune) cu cafea. Nuci (alune) 200 g, zahăr 300 g, cafea neagră (concentrată) 150 ml, unt 300 g, coniac 40 g, ouă 3 buc, zahăr vanilat 1 plic.

Ouăle se amestecă cu zahărul, zahărul vanilat, cafeaua neagră și nucile măcinate, se încălzește vasul într-un bain-marie, până ce compoziția se leagă. Se lasă să se răcească, se adaugă untul alifiat și coniacul și se amestecă, până ce se obține o cremă spumoasă.

Cremă cu nuci (alune) și ciocolată. Zahăr 250 g, unt 250 g, ciocolată 100 g, nuci (alune) 300 g, gălbenușuri 6 buc, smântină 150 g.

Se amestecă zahărul cu gălbenușurile, se adaugă smântina, se pune vasul pe foc și se amestecă, până ce compoziția dă în fier. Se adaugă nucile (alunele) măcinate, se amestecă, se ia vasul de pe foc și se lasă să se răcească. Untul se alifiază, se amestecă cu ciocolata topită și apoi cu compoziția fiartă. Se folosește înainte de a se răci complet.

Cremă de nuci (alune) cu lămiie I. Nuci (alune) 400 g, smântină 200 g, zahăr 175 g, coniac 40 ml, gălbenușuri 2 buc, lămiie 100 g, zahăr vanilat 1 plic.

Nucile (alunele) se macină, se opăresc cu smântină fierbinte, se adaugă zahărul, coniacul, zahărul vanilat, coajă de lămiie rasă, zeama de lămiie și se amestecă bine. După ce compoziția s-a răcit, se adaugă gălbenușurile și se amestecă, până ce crema devine alifioasă. Se folosește mai ales la tort de miere.

Cremă de nuci (alune) cu lămiie II. Nuci 200 g, zahăr 200 g, zahăr vanilat 1 plic, gălbenușuri 4 buc, coniac 25 ml, unt 200 g, lămiie 75 g.

Zahărul se amestecă cu gălbenușurile, se adaugă coaja de lămiie rasă și zeama de lămiie, se încălzește vasul într-un bain-marie, până ce compoziția se leagă, se ia vasul de pe foc și se lasă să se răcească complet, se adaugă untul, nucile și coniacul și se amestecă, până ce se obține o cremă spumoasă.

Cremă de nuci (alune) cu lămiie III. Nuci 240 g, lapte 150 ml, zahăr 150 g, unt 200 g, lămiie 75 g.

— Hotărît lucru, nu sînt bun de neamț — spusei eu —. Nu mai căutați să mă cuceriți.

— Dacă ați fi neamț — răspunse una dintre fete — nici n-am încerca să vă eucерim.

În românește de Nicolae Nicolescu

FRANK HERBERT

ARMATA DE OCUPATIE

Îi trebui destul de multă vreme ca să se trezească. Se auzeau undeva bătăi puternice. Ochii generalului Henry A. Llewellyn se deschiseră brusc. Ciocăniturile erau chiar la ușa dormitorului său. Auzea acum și o voce: „Domnule general... domnule general...” Era vocea ordonanței.

„Nu mai face atîta tărăboi, Watkins, m-am trezit.”

Bătăile în ușă încetară.

Își coborî picioarele din pat și se uită la cadranul luminos al ceasului deșteptător: două douăzeci și cinci. Ce mama dracului? Își puse pe umeri un halat. Generalul era un bărbat înalt, roșcovan, președintele Șefilor de Stat Major.

Cînd deschise ușa, Watkins salută regulamente. „Domnule general, Președintele a cerut întrunirea de urgență a Cabinetului.” Ordonanța începu să vorbească din ce în ce mai repede, înghițindu-și cuvintele. „O navă extraterestră de mărimea lacului Erie orbitează în jurul pământului și se pregătește pentru atac.”

Generalul avu nevoie de cîteva secunde ca să-i interpreteze spusele. *Timpenii din revistele pentru cretinii*, gîndi el.

„Domnule general”, mai zise Watkins, „jos așteaptă un automobil de la Statul Major Unic, gata să vă ducă la Casa Albă.”

„Adu-mi o ceașcă de cafea pînă mă-m-brac”, zise generalul.

La întrunire erau prezenți toți membrii cabinetului, reprezentanții a cinci țări străine, nouă senatori, paisprezece membri ai Camerei Reprezentanților, directorii serviciului secret, F.B.I.-ului și comandanții tuturor forțelor armate. S-au adunat în sala de conferințe a Casei Albe aflată în adăpostul antiatomic: o cameră cu pereții îmbrăcați în lemn și cu tablouri în rame adânci dispuse în pereți în locurile unde ar fi trebuit să se afle ferestre. Generalul Llewellyn stătea la masa de stejar pentru ședințe, față în față cu Președintele. Murmurul vocilor fu întrerupt brusc de ciocănelul cu care Președintele bătu în masă. Un aghiotant se ridică în picioare și făcu un prim raport scurt.

Un astronom de la Universitatea din Chicago descoperise primul astronavă în jurul orei opt seara. Venea din direcția generală a centurii din Orion. Astronomul alertase alte observatoare și cineva avusese ideea inspirată de a informa și guvernul.

Nava se apropiase cu o viteză incredibilă și se înscrisese pe o orbită circumterestră cu durată de o oră și treizeci de minute. Deja putea fi văzută cu ochiul liber pe cer, ca o a doua lună. Lungimea ei estimată era de nouăsprezece mile, lățimea de douăsprezece; avea, cu aproximație, forma unui ou.



Nucile se macină, se opăresc cu lapte fiert, se lasă să se răcească, se adaugă zahărul, untul alifiat, coaja de lămâie rasă și zeama de lămâie și se amestecă, până ce se obține o cremă spumoasă.

Cremă de unt I. Unt 200 g, zahăr 150 g, smântină 250 g, gălbenușuri 4 buc, coajă rasă de lămâie 20 g, zahăr vanilat 1 plic.

Zahărul se amestecă cu smântina, se dă vasul la foc, până ce zahărul s-a topit. Se amestecă gălbenușurile cu coaja de lămâie rasă și zahărul vanilat. Se adaugă smântina și zahărul, ce se pun puțin câte puțin, amestecând tot timpul, se dă vasul la foc, până ce crema se leagă. Se ia de pe foc, se lasă să se răcească complet, se adaugă untul frecat spumă și se amestecă bine.

Cremă de unt II. Zahăr 125 g, gălbenușuri 4 buc, unt 200 g, lapte 100 ml, lămâie 50 g, vanilie 1/4 baton.

Laptele se pune la fiert împreună cu zahărul, vanilia și coaja de lămâie rasă. Se ia vasul de pe foc și se lasă să se răcească. Gălbenușurile se amestecă într-un vas, se adaugă siropul preparat din zahăr și lapte, care se pune puțin câte puțin, se dă vasul din nou pe foc și se amestecă, până ce crema începe să se lege. Se ia vasul de pe foc și se amestecă, până ce crema s-a răcit. Untul se freacă spumă, se adaugă la cremă și se amestecă, până ce acesta s-a omogenizat. Se folosește imediat, deoarece se întărește foarte repede.

Cremă de vanilie cu albuș. Lapte 350 ml, zahăr 200 g, făină 75 g, ouă 3 buc, vanilie 1/4 baton.

Laptele se fierbe 10 minute cu vanilia. Gălbenușurile se amestecă cu 100 g zahăr și făină, se adaugă laptele, puțin câte puțin, se dă vasul la foc și se amestecă, până ce compoziția se îngroașă, având grijă să nu se prindă de fund. Se ia de pe foc și se temperează. Albușurile se bat spumă, se adaugă succesiv restul de zahăr și se bat în continuare, până ce zahărul s-a dizolvat iar spuma s-a întărit. Se amestecă cele două compoziții, până ce s-au omogenizat. Această cremă este potrivită la tarte cu fructe, ecler, plăcintă etc.

Cremă de vanilie cu frișcă. Lapte 1 litru, vanilie 1 baton, gălbenușuri 8 buc, zahăr pudră 350 g, făină 160 g, unt 300 g, frișcă 500 g.

Se fierbe laptele cu vanilia. Gălbenușurile se amestecă cu zahărul și făina, se toarnă peste ele laptele fierbinte, puțin câte puțin, amestecându-se cu o paletă. Se dă vasul la foc și se amestecă tot timpul și pe toată suprafața pentru ca să nu se prindă de fund. După ce crema s-a legat, se ia de pe foc, se lasă să se răcească, se adaugă untul frecat spumă și frișca bătută și se omogenizează.

Cremă de vanilie cu unt. Lapte 1 litru, vanilie 1 baton, gălbenușuri 8 buc, zahăr pudră 350 g, făină 160 g, unt 300 g.

Se fierbe laptele cu vanilia. Gălbenușurile se amestecă cu zahărul și făina, se toarnă peste ele laptele fierbinte, puțin câte puțin, amestecându-se cu paleta. Se dă vasul la foc, amestecându-se crema tot timpul și pe toată suprafața pentru ca să nu se prindă de fund. După ce crema s-a legat, se ia de pe foc, se lasă să se răcească, se adaugă untul frecat spumă și se omogenizează.

Fondantul. Zahăr 1 kg, glucoză 100 g, apă 300 ml.

Se dizolvă zahărul în 300 ml apă și se fierbe la un foc domol, până ce siropul este aproape să lege. Se adaugă glucoza și se fierbe, până ce siropul se leagă bine. Se așază vasul cu sirop pe o masă și se amestecă siropul cu o paletă de lemn, până ce acesta s-a legat și s-a răcit. Se toarnă fondantul obținut într-un recipient și se folosește la glazuri, creme etc.

Cremă (umplutură) de nuci pentru cozonaci și cornuri. Nuci 500 g, pesmet de cozonac 500 g, zahăr 500 g, miere 200 g, lapte 1 litru, unt 500 g, stafide 200 g, lămâie 100 g, coniac 100 ml.

Nucile măcinate se amestecă cu pesmetul de cozonac, zahărul, mierea și laptele, se dă vasul la foc și se amestecă, până ce începe să fiarbă. Se ia de pe foc, se adaugă untul, zeama de lămâie, coaja rasă de lămâie, iar, după ce s-a răcit, se adaugă coniacul și stafidele, ce au fost curățate și ținute câteva ore în apă.

Analiza spectroscopică arăta că jetul de propulsie era format din ioni de hidrogen cu urme de carbon, proveniți probabil din refractor. Invadatorul era transparent la radar și nu reacționa la nici o formă de comunicare.

Opinia majoritară: o navă ostilă, cu misiunea de a cuceri pământul.

Opinia minoritară: un oaspete prudent din cosmos.

La circa două ore după înscrierea pe orbită, nava ejectase o rachetă de recunoaștere lungă de cinci sute de picioare care se năpustise asupra orașului Boston, și-l înhățase pe un anume William R. Jones dintr-un grup de muncitori din schimbul de noapte ce așteptau autobuzul într-o stație.

Cițiva dintre minoritari se alăturară majorității. Cu toate acestea, președintele continuă să se opună prin veto tuturor propunerilor de a se trece la ofensivă. Era sprijinit de reprezentanții puterilor străine, care se consultau periodic cu guvernele lor.

„Gândiți-vă la dimensiunile uriașe ale astronavei”, spunea Președintele. „O furnică înarmată cu un puscoci jucărie pe măsura ei, care ar ataca un elefant ar avea cam tot atâtea șanse de victorie ca și noi.”

„Nu este exclusă posibilitatea ca ei să fie doar prudenți”, zise un aghiotant de la Departamentul de Stat. „N-avem nici o dovadă că fac disecția acestui Jones din Boston, cum sugera cineva.”

„Tocmai dimensiunile exclud intențiile pașnice”, spuse generalul Llewellyn. „Chestia aia transportă o armată de invazie. Ar trebui s-o lovim cu toate rachetele cu focos nuclear pe care le posedăm și...”

Președintele îi făcu semn cu mina să tacă.

Generalul Llewellyn se lăsă pe spate în scaunul său. Îi dureau gâtul de atâtea strigat, ca și pumnul de prea mult bătut în masă.

La ora opt dimineața, trecând peste zona de coastă a statului New Jersey, astronava trimise o nouă sondă de cercetare lungă de o mie de picioare. Modulul coborî încet spre orașul Washington, D.C. La opt și optsprezece modulul intră în legătură cu aeroportul Washington și, într-o engleză perfectă, ceru instrucțiuni de aterizare. Un controlor de trafic spe-

riat îi ceru să rămână în aer până puteau elibera pista de unitățile armatei.

Generalul Llewellyn și un grup de asistenți mai puțini importanți primiră sarcina de a-i saluta pe invadatorii. La opt și cincizeci și unu se aflau pe aeroport. Modulul, de culoarea albastru-pal a oului de pitulice, se lăsă pe o pistă de aterizare care crăpă sub greutatea lui. Mici deschizături începură să se ivească și să se închidă repede la loc pe suprafața navei. Tije lungi apărură și se retraseră imediat. După vreo zece minute se deschise o portieră din care țișni o pasarelă ce se propti pe sol. Apoi iarăși tăcere.

Toate armele din dotarea forțelor armate erau ațintite asupra invadatorului. O formație de reactoare trecea periodic pe deasupra aerodromului și mai sus zbura în cercuri un bombardier care purta în pîntecul lui BOMBA. Toți așteptau semnul generalului.

În umbra de deasupra pasareleii se putu distinge o mișcare. Patru siluete omețești apărură în deschizătura portierei. Purtau pantaloni în dungi, redingote, pantofi negri de lac și jobene. Cămășile lor albe îi luau ochii. Purtau serviete, unul avea în mînă un sul de hîrtie. Începură să coboare pasarela.

Generalul Llewellyn și aghiotanții săi se duseră, pînă la piciorul scăriței. Peste tot numai birocrăți, gîndi generalul.

Cel cu sulul, un bărbat brunet cu fața subțire, vorbi primul. „Am onoarea de a fi ambasadorul Kroliei, Loo Mogasayvidiantu”. Vorbea impecabil englezește. „Scri-sorile mele de acreditare.”

Generalul Llewellyn îi luă sulul din mînă, spunînd: „Sînt generalul Henry A. Llewellyn” — ezită o clipă — „reprezentantul Pămîntului.”

Krolianul făcu o plecăciune. „Permiteți să-mi prezint colegii?” Se întoarse spre ceilalți bărbați. „Ayk Torgotokikalap, Min Sinobayatagurki și William R. Jones, cîndva din Boston, Pămînt.”

Generalul îl recunoscu pe omul a cărui fotografie fusese pe prima pagină a ziarelor de dimineață. Iată-l și pe primul nostru *quisling* interplanetar, gîndi el.

„Doresc să-mi cer scuze pentru întîrzierea cu care am aterizat”, spuse ambasadorul Krolian. „Uneori se lasă să treacă o perioadă de timp destul de lungă între prima și a doua fază a programului de colonizare.”

9. Dulceață preparată în orice casă

Dulceața de afine. Zahăr 1 kg, afine 1 kg, sare de lămie 1 g, vanilie 1/2 baton.

Afinele se curăță de codițe și frunze, se spală în mai multe ape și se scurg bine. Din zahăr și 450 ml apă se prepară un sirop ce se fierbe 15 minute. Se ia vasul de pe foc, se adaugă afinele, se dă vasul din nou la foc și se fierbe, pînă ce siropul începe să lege. Se pune vanilia și sarea de lămie și se continuă fierberea, pînă ce siropul este legat bine. În tot timpul fierberii se culege cu o lingură spuma formată deasupra dulceții. Cînd dulceața este gata se ia vasul de pe foc și se lasă să se răcească. După ce dulceața s-a răcit, se toarnă în borcane, care au fost spălate, șterse și sterilizate cîteva minute în cuptor. A doua zi se leagă borcanele la gură cu celofan sau hîrtie pergament.

Dulceață de agrișe. Zahăr 1 kg, agrișe (curățate și fără simburii) 4 pahare a 250 ml, sare de lămie 1 g, vanilie 1/2 baton.

Se îndepărtează cu o foarfecă atît codițele cît și frunzele verzi legate de fructe. Se spală în cîteva ape, se scurg, apoi se scot semințele cu un ac mare. Din zahăr și 300 ml apă se prepară un sirop, se fierbe 10 minute, se ia de pe foc, se adaugă agrișele, se dă vasul din nou la foc și se fierbe, pînă ce siropul începe să lege. Se adaugă vanilia și sarea de lămie și se fierbe, pînă ce și siropul este legat bine. În timpul fierberii dulceața se spumează cît este nevoie. Cînd este gata, se ia de pe foc și se lasă să se răcească. Borcanele se spală, se șterg și se dau la cuptor timp de cîteva minute pentru sterilizare. A doua zi se toarnă dulceața în borcane și se leagă la gură cu celofan sau hîrtie pergament.

Dulceață de caise coapte. Zahăr 1 kg, caise coapte (curățate de coajă și simburii) 4 pahare a 250 ml, sare de lămie 1 g, vanilie 1/2 baton, apă de var 2—3 litri.

Se aleg caise coapte, de aceeași mărime, se spală în mai multe ape, se curăță coaja, folosind la această operație un cuțit foarte bine ascuțit, se desfac caisele în două, se scot simburii și se pun caisele într-un vas cu apă de var. După 2 ore se scot din apa de var, se pun într-o strecurătoare și se clătesc cu apă rece. Din zahăr și 450 ml apă se prepară un sirop ce se fierbe 10—15 minute, se adaugă 4 pahare mari cu caise și se fierbe 2—3 minute. Se ia vasul de pe foc, se lasă să stea 15 minute pentru ca fructele să-și piardă o parte din zeamă. Se pune dulceața din nou la foc și se fierbe, până ce siropul a început să lege. Se adaugă vanilia și sarea de lămiie și se continuă fierberea, până ce siropul se leagă bine. În timpul fierberii se culege, cu o spumieră plată, spuma formată deasupra dulceții și pe marginile vasului. Când dulceața este gata, se ia de pe foc și se temperează. A doua zi se toarnă în borcane spălate, șterse și sterilizate în cuptor. Se leagă gura borcanelor cu celofan sau cu hîrtie pergament.

Dulceață de căpșuni. Zahăr tos 1 kg, căpșuni 1 kg, sare de lămiie 1 g, vanilie 1/2 baton, apă de var 2 litri.

Se curăță căpșunile de codițe, se pun într-un căzânel, se toarnă pe deasupra apa de var și se lasă să stea 1—2 ore. Se toarnă într-o strecurătoare, se trec printr-un jet slab de apă rece și se lasă să se scurgă. După ce s-au scurs, se așază într-o cratiță curată, folosită numai pentru dulceață, șerbeturi și siropuri. Se toarnă pe deasupra zahărul și se dă vasul la rece peste noapte. A doua zi se dă vasul la foc și se lasă să fiarbă mai întâi la un foc domol, iar după ce zahărul s-a dizolvat, se continuă fierberea la un foc potrivit. În tot timpul fierberii se adună cu lingura spuma ce se formează pe deasupra și pe pereții vasului. Îndată ce începe să lege, se adaugă vanilia și sarea de lămiie. Când siropul este legat bine, se ia cratița de pe foc și se temperează. Borcanele se spală bine, se șterg și se dau la cuptor timp de câteva minute pentru sterilizare, se lasă să se răcească și se umplu cu dulceață. A doua zi se leagă borcanele cu celofan sau hîrtie pergament.

Program de colonizare, gîndi generalul. Fu cît pe-acî să dea semnalul care ar fi produs moartea tuturor. Ambasadorul, însă, mai avea ceva de spus.

„Întîrzierea aterizării a fost o precauție necesară. După scurgerea unui timp atît de lung, datele noastre se perimează uneori. Am avut nevoie de o testare, să stăm de vorbă cu domnul Jones, să aducem informațiile la zi.“ Mai făcu o plecăciune, cu politete curtenitoare.

Generalul Llewellyn nu mai înțelegea acum ce se întîmplă. Testare... date... Inspiră adînc. Conștient că toată istoria îi stătea acum pe umeri, zise: „Dorim să vă punem o singură întrebare, domnule ambasador. Veniți aici ca prieteni sau ca niște cuceritori?“

Krollianul făcu ochi mari. Se răsuci spre pămînteanul de lingă el. „Exact la ce mă așteptam, domnule Jones... Oficiul Colonial... Cu prea puțini slujbași... Ineficace... Gafeur...“

Generalul se încruntă. „Nu pricep nimic.“



„Bineînțeles că nu,” zise ambasadorul. „Dar dacă Oficiul nostru Colonial ar fi ținut seama de...” Flutură, nerăbdător, din mină. „Uitați-vă la oamenii dumneavoastră, domnule general!”

Mai întâi, generalul se uită la ființele din spatele ambasadorului. Evident, ființe cmeneste. Cînd krolianul făcu un semn, se întoarse spre soldații din spatele său, apoi privi fețele înspăimîntate ale civililor adăpostiți după zidurile aeroportului. Ridică din umeri și-l aținti din nou pe krolian. „Populația Pămîntului continuă să aștepte răspunsul la întrebarea mea. Sinteti prieteni sau cuceritori?”

Ambasadorul oftă. „Adevărul este, domnule general, că întrebarea nu are răspuns. Nu se poate să nu observați că aparținem aceleiași rase.”

Generalul rămase imobil.

„Ar trebui să fie foarte clar”, spuse krolianul, „că noi am ocupat deja Pămîntul... în urmă cu aproximativ șapte mii de ani.”

Traducere de Ing. Licu Stavri

MARK TWAIN

Ghidul din ROMA

Vreau să spun cîte ceva despre Michelangelo Buonarroti. Mă-nchin marelui geniu al lui Michelangelo — omul care a excelat în poezie, pictură, sculptură, arhitectură —, care a excelat în tot ce a făcut. Dar nu-l doresc pe Michelangelo la micul dejun, la prînz, la ceai, la cină sau între mese. Din cînd în cînd mai vreau cîte-o schimbare. La Genova, el este cel care a proiectat totul; la Milano, el și discipolii lui au proiectat tot orașul; el a proiectat lacul Como; peste tot, la Padova, Verona, Veneția, Bologna, ghidul nu ne-a pomenit decît de Michelangelo. La Florența a pictat totul, a proiectat aproape tot, iar la ceea ce nu e proiectat de el, obișnuia să privească așezat pe o *tîncă, preferată, și atunci ghidul ne arăta

Dulceață de coacăze roșii. Zahăr 1 kg, coacăze roșii fără simburii 300 g, sare de lămiie 1 g, vanilie 1/2 baton.

Coacăzele se spală, se scurg, se scot semințele cu un ac mare și se pun într-un pahar cu capacitatea de 300 ml. Din zahăr și 250 ml apă se prepară un sirop ce se pune la fiert. Cînd a dat în fiert, se adaugă coacăzele. Se fierbe 10 minute, se ia vasul de pe foc, se lasă să se răcească, apoi se fierbe din nou, pînă ce siropul începe să lege. Se adaugă vanilia și sarea de lămiie și se continuă fierberea, pînă ce siropul se leagă bine. Se ia cratița de pe foc, se lasă să se răcească și se pune dulceața în borcane, care au fost spălate, șterse și sterilizate în cuptor. Gura borcanelor se leagă a doua zi cu celofan sau cu hîrtie pergament.

Dulceață de cireșe albe. Zahăr 1 kg, cireșe albe (fără simburii) 4 pahare a 250 ml, sare de lămiie 1 g, vanilie 1/2 baton.

Cireșele se spală, se curăță de codițe, se scot simburii cu un dispozitiv pentru scos simburii și se lasă să se scurgă. Din zahăr și 250 ml apă se prepară un sirop, ce se fierbe 10—15 minute, se adaugă fructele și se fierbe, pînă ce siropul începe a se lega. Se pune vanilia și sarea de lămiie și se continuă fierberea, pînă ce siropul se leagă bine. În timpul fierberii, dulceața se spumează cît este necesar. Cînd este gata, se ia de pe foc și se lasă să se răcească. Borcanele se spală, se șterg și se sterilizează cîteva minute la cuptor. După ce dulceața s-a răcit, se toarnă în borcane, care se leagă la gură cu celofan sau hîrtie pergament.

Dulceață de cireșe amare. Zahăr 1 kg, cireșe amare (fără simburii) 4 pahare mari (a 250 ml), sare de lămiie 1 g, vanilie 1/2 baton.

Se aleg cireșele amare, de preferință mici și de culoare închisă, se spală, se curăță de codițe și se scot simburii. Din zahăr și 250 ml apă se prepară un sirop, ce se lasă să fiarbă 10—15 minute. Se adaugă cireșele amare, măsurate cu un pahar de 250 ml. Se fierbe dulceața, pînă ce siropul începe să lege. Se adaugă vanilia și sarea de lămiie și se continuă fierberea, pînă ce siropul se leagă bine. În timpul fierberii se culege spuma formată, cu o spumieră plată. Cînd este gata, se ia dulceața de

pe foc și se lasă să se răcească. A doua zi se toarnă dulceața în borcane și se leagă gura borcanelor cu celofan sau hirtie pergament.

Dulceață de coacăze negre (cassis). Coacăze negre (cassis) 1 kg, zahăr 1,5 kg, sare de lămâie 1 g, vanilie 1/2 baton.

Se aleg coacăzele, se îndepărtează codițele, se spală și se scurg. Din zahăr și 450 ml apă se prepară un sirop ce se fierbe 10 minute. Se adaugă coacăzele negre și se fierb împreună, pînă ce siropul începe a se lega. Se adaugă vanilia și sarea de lămâie și se fierbe în continuare, pînă ce siropul se leagă bine. Fierberea la această dulceață trebuie să se facă la un foc domol și în timpul fierberii să se culeagă cu o spumieră plată spuma ce s-a format pe deasupra. După ce siropul este legat bine, se ia vasul de pe foc, se lasă să se răcească și se toarnă dulceața în borcane, ce au fost spălate, șterse și sterilizate cîteva minute în cuptor. A doua zi se leagă gura borcanelor cu celofan sau hirtie pergament.

Dulceață de coarne. Zahăr 1 kg, coarne curățate de simburii 4 pahare a 250 ml, sare de lămâie 1 g, vanilie 1/2 baton.

Se aleg coarne mari, se spală și se scot simburii cu un dispozitiv de scos simburii. Se pun într-o strecurătoare și se opăresc cu apă clocotită, se scot din apă fierbinte și se pun în apă rece. Se scurg și se pun în siropul pregătit din 1 kg zahăr și 450 ml apă și care a fiert 15 minute și se fierbe, pînă ce siropul începe a se lega. Se adaugă vanilia și sarea de lămâie și se fierbe în continuare, pînă ce siropul se leagă bine. În timpul fierberii se culege cu o spumieră plată sau cu o lingură spuma formată deasupra dulceții. Cînd este gata, se ia de pe foc și se lasă să se răcească. A doua zi se toarnă dulceața în borcane, ce se leagă la gură cu celofan sau hirtie pergament. Borcanele trebuie să fie spălate bine și sterilizate în cuptor.

Dulceață de fragi. Zahăr tos 1 kg, fragi (alese) 1 kg, sare de lămâie 1 g, vanilie 1/2 baton.

Se curăță fragii de codițe, se pun într-o strecurătoare, se trec printr-un jet slab de apă

stîncă. La Pisa a proiectat totul în afară de vechiul turn: i l-ar fi atribuit și pe acesta de n-ar fi fost atît de neperpendicular. A proiectat stîlpii de susținere de la Leghorn și regulile vamale de la Civita Vecchia. Și acum, atenție. A proiectat catedrala Sf. Petru; l-a proiectat pe papă; a proiectat Panteonul, uniforma soldaților papali, Tibrul, Vaticanul, Colosseul, Capitoliul, Stîncă tarpeiană, palatul Barberini, Campagna, Via Appia, cele șapte coline, băile lui Caracalla, apeductul claudian, Cloaca Maxima; eternul plictisit a proiectat Eternul Oraș și, dacă oamenii și cărțile nu mint, el a proiectat totul aici! Zilele trecute, Dan i-a spus ghidului:

— Destul, destul, destul! Nu mai vreau să aud nimic! Lasă baltă totul! Vei spune curînd că și creatorul a făcut Italia după proiectele lui Michelangelo!

Niciodată nu m-am simțit atît de mulțumit, atît de ușurat, atît de liniștit, atît de pătruns de o pace binecuvîntată ca și ieri cînd am aflat că Michelangelo e mort.

Am aflat-o de la ghidul nostru. Treceam în marș pe lîngă mîile în șir de picturi și sculpturi pe vastele coridoare ale Vaticanului; apoi alte mîile de picturi și sculpturi în alte douăzeci de locuri; ne-a arătat celebra pictură din Capela Sixtină, și frescele, suficiente să împodobească cerul — toate făcute de Michelangelo. Așa că am început jocul care a învins atîta ghizi: întrebările imbecile și idioate. Aceste creaturi nu-și pun nici o întrebare niciodată, n-au noțiunea sarcasmului.

Ghidul ne-a arătat o figură și ne-a spus:

— Statoo brunzo (statuie de bronz).

Am privit-o cu indiferență și doctorul a întrebat:

— A lui Michelangelo?

— Nu, nu se știe a cui e.

Apoi ne-a arătat anticul For Roman.

Doctorul întreabă:

— Michelangelo?

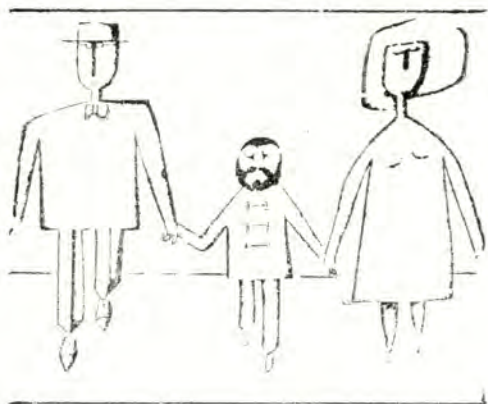
Ghidul a rămas surprins:

— Nu... s-a făcut cu o mie de ani înainte ca el să se nască.

Apoi un obelisc egiptean. Din nou:

— Michelangelo?

— O, mon dieu, domnilor! Acesta datează cu două mii de ani înainte de a se naște el.



Începuseră să-l obosească întrebările, încât uneori se îngrozea să ne mai arate ceva nou. Sărmanul de el încerca din răspuțuri să ne facă să înțelegem că Michelangelo răspunde doar de crearea unei părți a lumii; dar nu prea reușea. Era nevoile de relaxare pentru ochii și mințile solicitate de concentrare și vizitare o orașului, altminteri în mod sigur deveneam niște idioți. Așa că ghidul nostru continua să sufere. Nu se distra; treaba lui. Noi o făceam din plin.

Acum trebuie să mizgălesc ceva, un capitol, și despre calamitățile necesare care sînt ghizii europeni. Mulți își doresc în sinea lor o excursie fără ghid, dar, știind că nu se poate, ar dori măcar să se amuze pe socoteala lui, drept recompensă pentru nenorocirea de a trebui să-i însoțească. Noi am desăvîrșit acest aspect și dacă experiența noastră poate fi utilă altora, sînt bineveniți s-o folosească.

Ghizii cunosc cam atîta engleză încît să poată încurca totul, ca să nu-i mai dai de capăt. Cunosce pe de rost toate textele, istoria fiecărei statui, picturi, catedrale sau orice altă minune care vor neapărat să ți-o arate. Le știu și le repetă ca un papagal; dacă-i întrerupi și-i atragi spre o altă discuție, trebuie să înceapă totul de la început. Toată viața sînt angajați să arate aceste lucruri ciudate străinilor și să asculte exclamațiile admirative ale acestora. Însăși natura umană e astfel făcută încît găsește plăcere în a stîrni admirația. Este ceea ce-i imboldește pe copii să spună unele lucruri „inteligente” și să

rece și se lasă să se scurgă. După ce s-au scurs bine, se așază într-o cratiță curată, folosită numai pentru dulceață, siropuri și șerbeturi. Se toarnă pe deasupra zahărul și se dă vasul la rece peste noapte. A doua zi se pune vasul la foc și se lasă să fiarbă mai întîi la un foc domol, iar, după ce zahărul s-a topit, se continuă fierberea la un foc potrivit. Se adună cu o lingură spuma formată pe deasupra și pe margini. Din cînd în cînd se verifică dacă siropul este legat bine. Se adaugă sarea de lămîie și vanilia și se continuă fierberea. Cînd siropul este legat, se ia cratița de pe foc și se temperează. Borcanele se spală bine, se șterg și se dau la cup-tor timp de 5 minute pentru sterilizare, se lasă să se răcească și se umplu cu dulceață. A doua zi, după ce dulceața s-a răcit complet, se leagă gura borcanelor cu celofan sau hîrtie pergament.

Dulceață de gutui I. Zahăr 1 kg, gutui rase 4 pahare a 250 ml, sare de lămîie 1 g, vanilie 1/2 baton.

Din zahăr și 300 ml apă se prepară un sirop ce se fierbe 15 minute. Se adaugă gutuile ce au fost spălate, curățate și date pe răzătoare (4 pahare a 250 ml de gutui rase, care cîntăresc 950—975 g). Se fierb, pînă ce siropul începe să lege. Se adaugă sarea de lămîie și vanilia și se continuă fierberea, pînă ce siropul se leagă bine. În timpul fierberii se culege cu o spumieră plată toată spuma formată deasupra dulceții. Cînd este gata, se ia vasul de pe foc și se lasă să se răcească. A doua zi se toarnă dulceața în borcane, ce au fost spălate și sterilizate în cuptor. Gura borcanelor se leagă cu un celofan sau hîrtie pergament.

Dulceață de gutui II. Zahăr 1 kg, gutui tăiate cuburi 4 pahare a 250 ml, sare de lămîie 1 g, vanilie 1/2 baton, nuci cojite 50 g.

Din zahăr și 300 ml apă se prepară un sirop de zahăr ce se fierbe 15 minute. Se adaugă gutuile curățate de coajă și de miezul pietros și apoi tăiate cuburi mici. Cînd siropul începe a lega, se adaugă vanilia și sarea de lămîie. Se fierbe în continuare, pînă ce siropul se leagă bine. În timpul fierberii se culege cu o spumieră plată toată spuma formată deasupra dulceții. La sfîrșit se adaugă la dulceață nucile

cojite, ce au fost ținute câteva minute în cuptor și se mai fierbe câteva minute. Se ia vasul de pe foc și se lasă să se răcească. A doua zi se toarnă dulceața în borcane, ce au fost spălate, șterse și sterilizate în cuptor. Borcanele se leagă la gură cu celofan sau hîrtie pergament.

Dulceață de mure. Mure 1 kg, zahăr 1 kg, sare de lămiie 1 g, vanilie 1/2 baton.

Se aleg murele, se curăță de codițe, se pun într-o strecurătoare, se trec printr-un jet de apă și se lasă să se scurgă bine. Din zahăr și 300 ml apă se prepară un sirop ce se fierbe pînă ce zahărul s-a topit. Se lasă să se răcească, se adaugă murele și se lasă să fiarbă la un foc potrivit. Spuma ce se formează pe deasupra și pe margini se adună cu o spumieră plată sau cu o lingură. Din cînd în cînd se verifică dacă siropul se leagă. Se adaugă vanilia și sarea de lămiie. Cînd este bine legat, se ia vasul de pe foc și se temperează. Borcanele se spală în mai multe ape, se scurg, se șterg, se dau la cuptor timp de câteva minute, se lasă să se răcească și se umplu cu dulceață. După ce s-au răcit, se leagă borcanele cu celofan sau hîrtie pergament.

Dulceață de pepene galben. Zahăr 1 kg, pepene galben curățat 1 kg, sare de lămiie 1 g, vanilie 1/2 baton.

Din zahăr și 300 ml apă se prepară un sirop ce se fierbe 15 minute și se ia de pe foc. Se alege un pepene ce trebuie să aibă miezul tare și parfumat. Se curăță pepenele de coajă și se taie cuburi cu dimensiunea de 8—10 mm. Se opărește cu apă clocotită timp de 5 minute, se scurge apa și se trece printr-un jet de apă rece. Se scurge bine, se pune în sirop, se fierbe 5 minute se ia vasul de pe foc și se lasă pe masă timp de 15 minute pentru ca pepenele să-și lase sucul. Se pune dulceața din nou la foc, se adaugă sarea de lămiie și vanilia și se fierbe, pînă ce siropul se leagă bine. În timpul fierberii se culege cu o spumieră plată spuma formată deasupra dulceții și pe marginile vasului. Cînd dulceața este gata, se ia de pe foc și se lasă să se răcească. A doua zi se toarnă în borcane, ce au fost spălate, șterse și sterilizate în cuptor. Se leagă gura borcanelor cu celofan sau cu hîrtie pergament.

facă altele stupide, cu alte cuvinte, să se dea în spectacol cînd sint musafiri în casă. Este ceea ce face ca birfitorarele să treacă prin ploaie și furtună, numai pentru a fi primele care să aducă știrile uluitoare. Gîndiți-vă deci, ce pasionantă este viața pentru un ghid al cărui privilegiu este ca în fiecare zi să arate străinilor ciudătenii care să-i arunce în extaz. Ajunge în situația în care nu mai poate trăi într-o atmosferă liniștită. După ce am ajuns la această descoperire, nu ne-am mai extaziat, n-am mai admirat nimic, n-am mai arătat decît fețe impasibile și o indiferență stupidă în prezența celor mai sublime minuni pe care le poate oferi un ghid. I-am găsit punctul slab. Și ne-am folosit de el. Ne-am purtat uneori ca niște sălbatici, dar, în general, nu ne-am pierdut seninătatea.

De obicei, doctorul punea întrebările, pentru că-și putea stăpîni emoția, arăta mai idiot și strecura mai multă imbecilitate în tonul și vocea sa decît oricare alt muritor. I se potrivea de minune.

Ghizii din Genova sint încîntați să pună mîna pe un grup de americani, pentru că americanii se minunează atît de mult și sint atît de legați sentimental și emoțional de orice relicvă a lui Columb. Ghidul nostru era atît de agitat, de parcă ar fi înghițit o saltea cu arcuri. Era plin de zel și nerăbdare. Zise:

— Veniți cu mine, domnilor. Veniți. Vă voi arăta scrisoarea lui Cristofor Columb. Scrisă de el însuși! Cu propria lui mînă! Veniți!

Ne-a dus la palatul municipal. După ce mînuî neîndeminatic niște chei și se luptă cu încuietorile, ne întinse sub ochi documentul vechi și pătat. Ochii ghidului scînteiau de emoție. Se foi în jurul nostru și lovi ușor pergamentul cu degetul.

— Ce vă spuneam eu, domnilor! Nu-i așa? Uitați-vă! Manuscrisul lui Cristofor Columb! Scris de el însuși!

L-am privit indiferent, nepăsător. Doctorul examină documentul pe îndelete, într-o tăcere stînjenitoare.

— A! Ferguson, cum zici că se numea grupul care a scris asta?

— Cristofor Columb! Marele Cristofor Columb!

A urmat o altă examinare atentă.

— A scris-o singur... sau cum?

— A scris-o el însuși! Cristofor Columb! Propria lui caligrafie, scrisă de el însuși! Doctorul puse documentul la loc și zise:

— Eh, în America am văzut copii care la 14 ani scriu mai bine decât acesta.

— Dar e marele Cristo...

— Nu-mi pasă cine e! Este cea mai proastă caligrafie pe care am văzut-o vreodată. Să nu-ți imaginezi că ne poți impresiona cu orice dacă sîntem străini. Chiar prosti nu sîntem. Dacă aveți ceva specimene de o caligrafie deosebită, dați-le la iveală, iar dacă n-aveți, lăsați-o baltă!

Am lăsat-o baltă. Ghidul era vădit speriat, dar se mai aventură o dată. Avea el ceva ce credea că ne va da gata. Zise:

— Ah, domnilor, veniți cu mine! Vă voi arăta frumosul, magnificul bust al lui Cristofor Columb, splendid, măreț, superb!

Ne duse în fața frumosului bust — căci fusese frumos odată —, se dădu un pas înapoi și-și luă o atitudine contemplatoare:

— Ah, priviți, domnilor! Frumos, măreț, bustul lui Cristofor Columb. Bust splendid, pedestal splendid!

Doctorul își potrivi lornionul, cumpărat anume pentru asemenea ocazii.

— Aha! Cum ziceți că se numește acest domn?

— Cristofor Columb. Marele Cristofor Columb!

— Cristofor Columb, Marele Cristofor Columb. Dar ce-a făcut acest Cristofor Columb?

— A descoperit America. A descoperit-o, ce naiba?

— A descoperit America. Nu. Această afirmație nu ține. Noi venim chiar din America. N-am auzit nimic despre asta. Cristofor Columb. Frumos nume. A murit?

— Oh, corpo di Baccho! Acum trei sute de ani.

— Din ce cauză a murit?

— Nu știu. N-aș putea să vă spun.

— De vărsat, oare?

— Nu știu, domnilor. Nu știu din ce cauză a murit.

— Sau pojar?

— Poate... poate. Nu știu. Cred că a murit dintr-o cauză sau alta.

— Părinții-i mai trăiesc?

— Im-po-si-bil!

Dulceață de piersici. Zahăr 1 kg, piersici (curățate și tăiate felii) 4 pahare a 250 ml, sare de lămîie 1 g, vanilie 1/2 baton, apă de var 2—3 litri.

Se spală piersicile, se trec printr-un jet de apă clocotită, se curăță de coajă și se taie în felii subțiri. Fructele mari se taie mai întii în două, pe lat și apoi se taie jumătățile în felii. Se pun fructele în apă de var, se lasă circa 2 ore, se scurg și se spală în mai multe ape. Din zahăr și 300 ml apă se prepară un sirop, ce se fierbe 10—15 minute, se adaugă 4 pahare mari cu felii de piersici și se fierbe 2—3 minute. Se ia vasul de pe foc, se lasă să stea 15 minute, pentru ca fructele să piardă o parte din zeamă. Se pune dulceața din nou la foc, se adaugă vanilia și sarea de lămîie și se fierbe, pînă ce siropul se leagă bine. În timpul fierberii se culege cu o spumieră plată spuma formată deasupra dulceții și pe marginile vasului. Cînd dulceața este gata, se ia de pe foc și se temperează. A doua zi se toarnă în borcane spălate, șterse și sterilizate în cuptor și se leagă gura borcanelor cu celofan sau hirtie pergament.

Dulceață de portocale. Zahăr 1 kg, portocale 1,5 kg, vanilie 1/2 baton, sare de lămîie 1 g.

Se rade coaja portocalelor, dar numai cea colorată, se opăresc bine portocalele în apă clocotită, se lasă să se răcească, se taie felii în lat, se curăță feliile de coaja albă, se scot simburii și pielețele din mijloc. Din 300 ml apă și 1 kg zahăr se prepară un sirop, ce se fierbe 15 minute, apoi se adaugă bucățile de portocală și se fierbe, pînă ce siropul începe a se lega. Se adaugă vanilia și sarea de lămîie și se mai fierbe, pînă ce siropul este legat bine. Se ia de pe foc, se lasă să se răcească și, după ce s-a răcit, se toarnă în borcane ce au fost spălate, șterse și sterilizate în cuptor. A doua zi se leagă gura borcanelor cu celofan sau hirtie pergament.

Dulceață de prune coapte (brumării). Zahăr 1 kg, prune brumării curățate de simburii și coajă 4 pahare a 250 ml, sare de lămîie 1 g, vanilie 1/2 baton, apă de var 2—3 litri.

Prunele se spală, se scot simburii cu o așchie de lemn, fără a se desface fructele în două.

Se pun într-o strecurătoare și se opăresc câteva minute cu apă clocotită, apoi se pun în apă rece, se scurg și se curăță de pielită cu un cuțit foarte bine ascuțit. Se așază în apă de var timp de 2 ore, se scurg, se spală în câteva ape, se scurg și se pun în siropul preparat din 1 kg zahăr și 300 ml apă și se fierbe dulceața la un foc potrivit, pînă ce siropul este legat. Se adaugă vanilia și sarea de lămîie și se mai fierbe câteva miunte. În timpul fierberii se spumează dulceața cît este nevoie. Cînd este gata, se ia vasul de pe foc și se lasă să se răcească. A doua zi se toarnă dulceața în borcane spălate, șterse și sterilizate în cuptor. Se leagă gura borcanelor cu celofan sau hîrtie pergament.

Dulceață de prune verzi. Zahăr 1 kg, prune verzi cu simbure crud 4 pahare, sare de lămîie 1 g, vanilie 1/2 baton.

Prunele se curăță de codițe, se înțepă cu acul în mai multe locuri și se pun într-un vas cu apă, schimbîndu-se apa de două ori pe zi, timp de 3 zile. Se pun apoi prunele într-un tifon și se opăresc timp de 5 minute și se scurg. Din zahăr și 450 ml apă se prepară un sirop ce se fierbe 15 minute, se adaugă prunele și se fierb. Cînd dulceața este aproape gata, se pune sarea de lămîie și vanilia și se continuă fierberea, pînă ce siropul este legat bine. La fel se prepară și dulceața de caise verzi. În rest se procedează ca la celelalte dulceațuri.

Dulceață de struguri. Zahăr 1 kg, struguri 4 pahare a 250 ml, sare de lămîie 1 g, vanilie 1/2 baton.

Se aleg struguri cu boabe tari și aromați, se spală strugurii, se desfac boabele de pe ciorchine și se scot simburii cu un ac sau cu un dispozitiv de scos simburii (ca la cireșe). Se folosesc cu rezultate bune și strugurii pentru stafide, care nu au simburii. Din zahăr și 300 ml apă se prepară un sirop, ce se fierbe 10 minute, se adaugă 4 pahare pline cu boabe de struguri și se fierbe, pînă ce siropul începe să lege. Se adaugă vanilia și sarea de lămîie și se continuă fierberea. În timpul fierberii se culege cu o spumieră plată spuma ce se for-

— Aha! Care e bustul și care e piedestalul?

— Santa Maria! Acesta e bustul și acesta e piedestalul.

— Mda, înțeleg. O combinație fericită, foarte fericită, într-adevăr. E pentru prima dată bust? (n.t. joc de cuvinte: be a bust = a se veseli excesiv).

Nu gustă gluma; ghizii nu stăpînesc subtilitățile glumelor americane.

Cu ghidul de la Roma a fost amuzant. Am petrecut din nou trei sau patru ore la Vatican, această minunată lume a curiozităților. Cît pe ce să ne arătăm interesul, chiar admirația; era tare greu să te abții. Totuși am reușit. Nimănui nu i se mai întîmplase așa ceva în muzeele Vaticanului. Ghidul era înspăimîntat și perplexat. Umbla înnebunit să ne arate cele mai grozave lucruri, își puse la bătaie întreaga-i ingeniozitate, dar zadarnic, nimic nu ne stîrnea interesul. Păstră pentru sfîrșit ceva ce considera el că era cea mai mare minunăție de acolo: o mumie egipteană regală, poate cea mai bine păstrată din lume. Ne duse acolo. Era sigur pe el de data aceasta și-i reveni, întrucîva, entuziasmul:

— Vedeți, domnilor, o mumie! O mumie!



— Ferguson, cum zici că se numea domnul acesta?

— Cum se numea? N-are nume. E o mumie 'gipteană.

— Da, da. S-a născut aici?

— Nu. E 'gipteană.

— Aha! Bănuiesc că o fi fost un francez.

— Nu-i nici din Franța, nici de la Roma. S-a născut în Egipt.

— În Egipt. N-am auzit de Egipt. O localitate din altă parte, nu? O mumie... mumie. Ce calmă e! Ce plină de sine! Aă... e moartă?

— O, sacré bleu! Moartă de trei mii de ani!

Doctorul îi aruncă o privire tăioasă.

— Ei, ce vrea să spună o asemenea purtare? Neiei drept chinezi pentru că sintem străini și ne străduim să aflăm lucruri noi?! Încerci să ne trișezi cu scheletele dumitale ieftine și dezgustătoare. Tunete și fulgere! Am și eu habar de... de... dacă ai vreun cadavru proaspăt, înțeleg, adu-l încoace; ce naiba, că-ți sfarm țeasta!

Am cam exagerat noi treaba cu francezul. Am și plătit pentru asta, parțial. Ghidul a venit la hotel, chipurile să vadă dacă ne-am sculat și s-a străduit cît a putut să ne descrie proprietarului ca acesta să știe despre cine-i vorba. A încheiat portretele cu remarcă întâmplătoare o-am fi nebuni. Observația era atât de nevinovată și onestă, încît a echivalat cu o informație demnă de rostit pentru un ghid.

Există totuși o întrebare (deja menționată) care încă nu a eșuat în a-i degusta pe acești ghizi. O foloseam întotdeauna cînd nu aveam altceva de spus. După ce ei își epuizau entuziasmul în a ne arăta și lauda frumusețile vreunei imagini de bronz antică sau a vreunei statui cu picioarele rupte, noi ne uitam la ea prostiți, timp de cinci, zece, cincisprezece minute, cît puteam de fapt, și-apoi întrebam:

— E mort?

Asta-l scotea din sărite și pe cel mai calm dintre ei. Nu la o asemenea remarcă se așteptau ei, mai ales cei noi în meserie. Ferguson al nostru, de la Roma, s-a dovedit a fi cel mai răbdător și stoic

mează pe deasupra dulceții și pe marginile vasului. Îndată ce siropul se leagă bine, se ia vasul de pe foc, se lasă să se răcească și se toarnă dulceața în borcane, care au fost spălate, șterse și sterilizate în cuptor. Borcanele se leagă a doua zi cu celofan sau hîrtie pergament.

Dulceață de trandafiri. Zahăr 1,5 kg, petale de trandafiri de dulceață 350 g, sare de lămîie 1,5 g.

Se aleg flori de trandafiri, anume pentru dulceață, care trebuie să fie proaspăt culeși și să nu fie strivite sau veștede. Se desfac petalele una cîte una, iar capătul alb al petalelor se taie cu o forfecuță. Se freacă petalele cu sare de lămîie mărunțită, fără a se strivi petalele. Se pregătește în felul acesta o cantitate de 200 g petale (un pahar de petale presate bine). Restul petalelor se curăță de capătul alb, se fierb într-un litru de apă și se strecoară prin tifon. Din 750 ml din această apă și 1,5 kg zahăr se prepară un sirop, ce se fierbe 15 minute, se adaugă petalele frecate cu sare de lămîie și restul de sare de lămîie și se fierbe, pînă ce dulceața se leagă bine. În rest se procedează la fel ca la celelalte dulcețuri.

Dulceață de vișine. Zahăr 1 kg, vișine (fără simburii) 4 pahare a 250 ml, sare de lămîie 1 g, vanilie 1/2 baton.

Se aleg vișine mari, de culoare închisă. Se spală în mai multe ape, se curăță de codițe, se scot simburii și se lasă să se scurgă. Din zahăr și 300 ml apă se prepară un sirop, ce se fierbe 10—15 minute, se adaugă 4 pahare mari de vișine, fără simburii și se fierbe, pînă ce siropul începe să lege. Se pune vanilia și sarea de lămîie și se continuă fierberea. În timpul cît dulceața fierbe se îndepărtează cu o spumieră plată spuma formată deasupra dulceții și pe margini. Cînd este gata, se ia de pe foc și se lasă să se răcească. După ce s-a răcit, se toarnă dulceața în borcane spălate, șterse și sterilizate cîteva minute în cuptor. A doua zi borcanele se leagă cu celofan sau hîrtie pergament.

Dulceață de zmeură. Zahăr tos 1 kg, zmeură (aleasă) 1 kg, sare de lămîie 1 g, vanilie 1/2 baton.

Se alege zmeura, se curăță de codițe, se pune într-o strecurătoare, se trece printr-un jet slab de apă rece și se lasă să se scurgă bine. În acest timp se prepară siropul din 1 kg zahăr și 300 ml apă, se pune la fiert și se adaugă zmeura. Se fierbe la început la un foc domol, iar, după ce zahărul s-a topit, se continuă fierberea la un foc potrivit. Se adună cu o lingură spuma formată atît pe deasupra cît și pe margini. Din cînd în cînd se verifică dacă siropul este legat și se adaugă vanilia și sarea de lămîie. Cînd siropul este bine legat, se ia cratița de pe foc și se temperează. Borcanele, după ce au fost spălate și șterse, se dau timp de cîteva minute la cuptor, se lasă să se răcească și se umplu cu dulceată. După ce s-au răcit, se leagă gura borcanelor cu celofan sau hîrtie pergament.

Peltea de coarne. Zahăr 1 kg, zeamă de coarne 4 pahare a 250 ml, sare de lămîie 1 g.

Se aleg coarne frumoase, se spală și apoi se storc printr-un tifon. Se lasă sucul să se limpezească, apoi se amestecă 4 pahare de suc a 250 ml (1 litru) cu 1 kg zahăr și se pune la foc. În timpul fierberii se culege spuma formată. După ce siropul a început să lege, se adaugă sarea de lămîie pentru invertirea zahărului și se fierbe mai departe, pînă ce peltea este legată. Se ia de pe foc, se temperează, se toarnă în borcane sterile, iar a doua zi se leagă gura borcanelor cu celofan sau hîrtie pergament.

Peltea de gutui. Gutui 1 kg, mere creștești 400 g, zahăr 1 kg, sare de lămîie 1 g.

Gutuile se spală bine și se taie felii, lăsîndu-se atît coaja cît și miezurile. Se pun la fiert cu 2 litri de apă. După ce au fiert 30 de minute, se adaugă și merele creștești tăiate felii și se mai fierbe 30—40 de minute la un foc domol. Se strecoară, se lasă să se limpezească zeama, se decantează zeama limpezită, se amestecă 1 litru de zeamă cu 1 kg zahăr, se adaugă un gram de sare de lămîie pentru invertirea zahărului și se fierbe, pînă ce peltea s-a în-

subiect din cîți am avut. Intr-un fel, ne părea rău că ne despărțim de el. Noi ne-am simțit bine în compania lui. Și credeam că și el în a noastră. Dar sîntem bîntuiți de îndoieli.

Traducere de **Magda Danciu**

CENACLUL SATYRICON CLUJ-NAPOCA

EPIGRAME

Modestie

Poeții, dacă-i pui la test,
Vor busturi, vor statui, nu una;
Eu doar un premiu vreau, modest:
Un... Herder, Nobel! Mi-e tot una.

Meditație amară

O spun lucid, iau martori zeii,
Că frumusețea-i iad sadea:
E primul dar făcut femeii
Și primul care i se ia...

Edenică

Adam că n-a fost înșelat
Eu martor ceru-ntreg îl iau,
Căci pămînteni n-au existat,
Iar sfinții... mere nu serveau!

Cercetare științifică

Cei ce sînt dotați cu har
Se-narmează științific;
Alții, c-un efort sisific,
Se-narmează... nuclear!

VASILE LANGA

Modestie

Munca cu mare zel tot anul
Și-abia a izbutit, sărmanul,
De-a strins din munca lui umilă
Un dram de aur și o vilă...

Dialog între femei

— Mi-e soțul dus întreaga lună
Abia stăm trei zile-mpreună...
— Vai, eu m-aș plictisi, să mor...
— De ce? Trei zile trec ușor.

Apariție

M-a-ntîmpinat, așa, din întimplare
O fată-n blănuri scumpe și bizare...
— Admir — i-am spus — superbele jivine
Dar dintre toate te prefer pe tine.

Morfologie

Filologii stabiliră
Cu convingere deplină
Adevărul e... neutru
Dar minciuna-i feminină.

TRAIAN MARCU



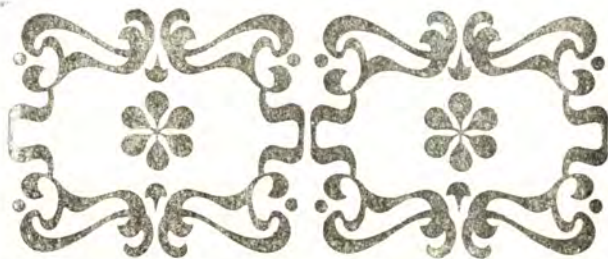
tărit. Proba se face punînd la răcit o linguriță de peltea într-o farfurioară. Cînd este rece, se împarte în două cu lingurița și dacă cele două jumătăți nu se unesc, atunci pelteaua este gata. Se ia vasul de pe foc, se temperează, se toarnă pelteaua în borcane sterilizate în cuptor iar a doua zi se leagă gura borcanelor cu celofan sau hîrtie pergament.

Peltea de mure. Zahăr 1 kg, suc de mure 1 litru, sare de lămîie 1 g.

Murele se aleg, se spală și se pun la fiert cu atîta apă cît să le acopere. Se fierb 30 minute, se lasă să se răcească, se storc printr-un tifon des și se limpezește bine sucul. Se amestecă zahărul cu 1 litru de suc de mure și se dă vasul la foc. În rest se procedează ca la palteaua de zmeură.

Peltea de zmeură. Zahăr 1 kg, zmeură 1,750 kg, sare de lămîie 1 g.

Se alege zmeura, se spală, se scurge și apoi se stoarce printr-un tifon. Se lasă să stea, pînă ce se limpezește, apoi se amestecă 4 pahare de suc de zmeură (1 litru) cu 1 kg zahăr și se pune la fiert. În timpul fierberii se culege spuma formată. Cînd siropul începe a lega, se adaugă sarea de lămîie pentru invertirea zahărului și se fierbe, pînă ce pelteaua devine cleioasă și se prinde de lingură. Se ia de pe foc, se temperează și se toarnă în borcane în stare caldă. A doua zi se leagă gura borcanelor cu celofan sau hîrtie pergament.



10. Cum să ne fabricăm singuri berea

În județul Suceava un număr mare de locuitori își prepară singuri berea. Gospodina Maria Moroșan din Gura Humorului ne-a pus la dispoziție rețeta pentru fabricarea berii de casă, pe care v-o prezentăm mai jos:

Cantități: apă: 15 l; malț de orz: 1 kg; porumb boabe: 1 kg; zahăr: 600 g; frunze de hamei: 10 g; drojdie de bere: 40 g.

Modul de fabricație:

Se pune la fiert malțul și boabele de porumb într-un vas emailat, în care s-a pus cantitatea de 15 l de apă.

După circa 4 ore de fiert se adaugă foile de hamei, puse într-un tifon, se fierb 20 de minute și se scot afară din vasul cu bere. Se strecoară berea în alt vas, se adaugă zahărul, iar când s-a răcit la circa 30°C, se pune drojdia și se amestecă bine.

Se lasă să zacă 2 zile la rece, se trage în sticle, se dopuiesc sticlele și se leagă dopurile cu tifon sau sfoară și se dau sticlele la rece. Se poate consuma după 24 ore.

Maria Coroamă



Perenitate ardeleană

Sint cap patrat și nu rotund,
Riposta prea ușoară nu-i,
Iar cind sint gata să răspund
Nu mai am cui...

Autoepitaf

Cum, eu în cimitir să zac
De unul singur sub capac?
Sint indignat și protestez —
Mă re-ncarnez!

De ce scriu?

Pretenții n-am de autor
Și nici mulțimea să m-aclame,
Dar nu am suficient umor
Ca să mă las de epigrame.

Lupul moralist

„Femeilor eu nu le mai sint rob,
Am reușit să mă înving pe mine“;
Firește, înțeleg și îl aprob,
La vîrsta lui ce-ar mai putea susține?

IOAN POP

Hamletiană

— unei casierite care nu dă restul —

Cu căldură-n glas
Omul restul cere.
Ea, strimbînd din nas:
Restul? ... e tăcere.

Intervenție

Multă zbatere și trudă
Pe la șefi, pe la confrăți;
Este vorba doar de-o rudă...
De cîrnați!

Didactică

El cu rigla dă cît poate
Peste mîini și peste spate;
Căci pe riglă scrie clar:
Este pentru uz școlar...

Unele expoziții de arte plastice

Prin expoziții cu vînzare
Se vede arta... ce preț are!

ION BINDEA

Epitaf unui băutor

In pământ cu chiu și vai
Ca în circumă adese
Dus cu pompă și alai
A intrat, dar nu mai iese.

Unui conferențiar

Citește-ncet și monoton
Nu din defecte derizorii
Ci din motive de bonton:
Să nu-și trezească — auditorii!

Unui agronom

Din zori și pînă pe-nserate
Bătea terenu-n lung și-n lat
De azi încolo nu-l mai bate:
S-a-nchis sezonul la vinat!

ZENO TURDEANU

Rețetă

Precum în viață mierea-i indicată
Util e și veninul citeodată,
Cînd e minuțios cules în grame
Se vinde ca balsam în epigrame.

Între femei

— Spune-mi ce-ai văzut la teatru
La spectacolul de gală?
— Am privit cu ochii-n patru
Moda afișată-n sală.

Explicație

Interpelat de ce-i atît
De radios cînd le salută
Răspunse: Nu zîmbesc decît
La douăzeci și cinci la sută.

OLIMPIA TODORAN

Meteorologul

Soțul este la strîmtoare,
Cu nevasta nu-i în ton
Cînd afară este soare,
Înăuntru e... ciclon.

OBEZITATEA un pericol al societății moderne



Una din bolile cu caracteristicile cele mai grave ale epocii noastre este obezitatea, adică creșterea în greutate peste limitele considerate normale și acumularea de țesut gras.

Statisticile arată că mortalitatea în rîndurile obezilor este mult mai ridicată decît la oamenii cu greutate normală. Astfel, la obezii ce au un surplus ponderal de numai 10% mortalitatea crește cu 22%, iar la obezii cu un surplus ponderal de 25% mortalitatea crește cu 74%, în comparație cu mortalitatea la oamenii cu greutate normală.

Obezitatea favorizează și apariția altor boli, dintre care unele cronice și ireversibile, cum sînt: diabetul zaharat, arteroscleroza, hipertensiunea arterială, reumatismul degenerativ, varicele, insuficiențe respiratorii cronice, litiază biliară și altele.

În majoritatea cazurilor obezitatea se datorește abuzurilor alimentare. Aceste abuzuri nu au întotdeauna un caracter spectacular. Este suficient să se depășească consumul zilnic de alimente cu o felie de piine, pentru ca individul să adauge în fiecare lună cîte 1 kg de țesut gras. Sedentarismul este cea de a doua cauză a obezității. În general el se produce după vîrsta de 30 ani, cînd mulți bărbați renunță la viața sportivă și devin sedentari. După orele de muncă se întorc acasă cu un mijloc de transport în comun, mîncîcă cu poftă și își petrec restul zilei în fața televizorului sau jucînd cărți.

Există și o categorie de obezi, mai puțini la număr, la care îngrășarea se produce numai datorită unei predispoziții la obezitate, care poate apare în urma unei boli sau este ereditară.

Tratamentul obezității constă în cura de slăbire. Aceasta se realizează nu atât prin restrângerea globală a alimentației cât prin adoptarea definitivă a unui nou mod de alimentație.

În cura de slăbire trebuie să se respecte următoarele reguli:

— Se vor lua pe zi 3—5 mese, în porții mici;

— Alimentele ce se consumă, la mesele principale, trebuie să aibă un volum mare (salată, fructe etc.);

— Se vor scoate din alimentație dulciurile pregătite cu zahăr;

— Se va reduce consumul de ulei, la cel mult 2 linguri pe zi (la salate);

— Se va micșora simțitor consumul de pâine, la cel mult 2—3 felii de pâine pe zi;

— La mesele principale nu vor lipsi protidele (brânză de vaci, carne slabă, un ou fiert etc.).

Dieta nr. 8, întocmită de Ministerul Sănătății pentru cei ce suferă de obezitate, face următoarele recomandări:

Alimente indicate: lichide neîndulcite, lapte ecremat, sucuri de fructe și de legume neîndulcite, sifon, pâine neagră în cantități limitate, cartofi, macaroane, orez, grîș în cantități foarte mici, zarzavaturi și legume, în afara celor interzise, carne slabă de vacă, vițel, găină, pește de apă dulce slab (știucă, șalău, lin, mreană etc.), ouă, iaurt, brînză slabă desărată, brînză proaspătă de vaci, grăsimi în cantități mici, deserturi cu gelatină îndulcite cu zaharină, sare 5 g pe zi.

Alimente contraindicate: băuturi îndulcite cu zahăr, lapte integral, alcool, pâine în cantități peste cele indicate de medic, cartofi și paste făinoase în cantități mari, fasole, linte și mazăre, boabe uscate în cantități mari, nuci, prune, struguri, stafide, prune uscate, fructe prea dulci, carne grasă, pește gras, budinci, sufleuri, brînzeturi sărate sau grase, pește sărat sau afumat, frișcă, smîntînă, ciorbe, supe grase,

La gherghet

Lucrează bine în chelim,
Portretul soțului iubit,
Citeai pe față-i „ne iubim”.
Și a rămas... îmbrobodit.

Egalitate

Chibzuit impart venitul,
Echitabil cu profitul.
Ea cu blană de hermină
El cu vodka „la chenzină”.

VALENTIN VIȘINESCU

DIVERSE de pretutindeni

● Ciinele unui circ englez reușea să țină în echilibru cinci ouă cu ajutorul a două linguri fără să le facă vreodată papară.

● Când o ciupercă crește, exercită o presiune cu atât mai mare cu cât rezistența e sporită; astfel s-au văzut ciuperci spărgînd asfaltul.

● Noii născuți din Tokyo sînt îmbăiați în apă clocotită, atât de fierbinte încît un ou devine tare în 3 minute și jumătate.

● Aztecii aveau uneltele rudimentare din epoca pietrei în momentul cuceririi spaniole, totuși sculpturile lor făcute numai cu ajutorul silixului sînt uimitor de frumoase.

● În fiecare an trei universități engleze se destind organizînd curse de trotinete. Profesorii participanți poartă pantaloni scurți cu jartiere.

● La grădina zoologică din München există o broască țestoasă care mănîncă cu poftă struguri, mere, pere, portocale și chiar banane!

● Cel mai înalt om din lume, un american de 2,72 m, a murit în 1940 din cauza unei infecții a părului.

● Pe străzile Veronei un subofiter italian examina cu atenție vioara veche cu care se juca un copil de 7 ani. Era un Stradivarius valorînd imens.

● O sticlă aruncată în mare de o mișune oceanică germană prin anul 1903 a fost găsită recent de un băiețuș din Noua Zeelandă.

● Un acrobat suedez a petrecut 48 de ore pe o frînghie întinsă la 48 m înălțime, răstimp în care a mâncat pe o masă plantă.

● A fost de ajuns să i se dea unui șoarece câteva picături de alcool pentru ca acest animal fricos să devină aprig și să atace pisica.

CURIOZITĂȚI GEOGRAFICE

● Chomo-Uri, numele dat Everestului de locuitorii unor regiuni din Tibet, înseamnă „Zeita virfurilor de peruzea”.

● Negrii Bantu din părțile Africii de Est mult timp n-au fost în stare să-și închipuie că pe pământ ar putea fi — așa cum li se spunea de către vizitatori — virfuri la fel de înalte și impunătoare ca Kilimanjaro, deși nu prea departe de ei, spre nord, erau și alți munți înalți, cum sînt Kenya și Ras Dașan.

● Din timpuri preistorice, în apele Gangelui se oglindește orașul Benares (Varanasi), în care, de-a lungul anilor, au fost construite 1500 de temple; el e considerat cel mai vechi loc de închinăciune a hindușilor.

● La Muzeul de Arte Plastice din Turkmenia se păstrează cel mai mare covor din lume cu ornamente turkmene. Este o operă de artă de mare valoare, cu caracter profund național. Nu întîmplător în stema republicii figurează și un ornament pentru covoare.

● Fluviul Sitzian din China, denumit și „Fluviul Perlelor” curge un timp în sens invers. Fenomenul în sine se explică ușor. Fluviul își schimbă direcția cursului datorită fluxului mării, care în aceste părți este foarte puternic și-i silește apele să se întoarcă înapoi către izvoare.

● În partea de sud a Turciei asiatice, se găsește izvorul Pamukale, una dintre cele mai frumoase și interesante minunății ale naturii de prin părțile acestora ale lumii. E un izvor de ape calde, extrem de bogat în calcar. Apa cade în trepte pe mai multe direcții apropiate, de la o înălțime de peste 20 m, formînd o veritabilă cascadă.

prăjituri, aluaturi fragede, creme, sare peste cantitatea prescrisă, condimente, sosuri cu rințuș, sosuri grase.

Se recomandă o zi pe săptămînă de regim de crudități (salate, fructe, zeamă de fructe) în cantitate de 1.000—1.500 g, consumate în 3—4 reprize.

Dăm mai jos un exemplu de meniuri pe trei zile.

Ziua I

Dimineața:

— Ceai depurativ și de mușetel cu zaharină 200 ml;

— Brînză proaspătă de vaci 100 g;

— Pîine 30 g;

Ora 10:

— Iaurt 200 ml sau un ou fiert.

Prînzul:

— Salată (verde, varză albă, ridichi, roșii, castraveți, țelină, andive) cu 25 g ulei crud;

— 200 g carne slabă fiartă sau friptă, cu piure de spanac;

— Pîine 30 g;

— Compot de mere îndulcit cu zaharină (250 g).

Seara:

— Salată cu un ou fiert;

— Pîine 30 g;

— Fructe de sezon 200 g.

Ziua a II-a

Prînzul:

— Salată de roșii;

— 200 g carne de pasăre rasol cu sote de legume;

— Pîine 30 g;

— Compot de rubarbă îndulcit cu zaharină.

Seara:

— Brînză de vaci 150 g;

— Mămăligă 200 g;

— Fructe de sezon 200 g.

Ziua a III-a

Prinzul:

- Salată de crudități (morcozi, țelină și mere) 250 g;
- Roșii umplute cu carne;
- Piine 30 g;
- Compot de caise îndulcit cu zaharină 200 g.

Seara:

- Cartofi copți (250 g) cu ierut (200 ml);
- Fructe de sezon 200 g.

1. Greutatea medie recomandată pentru adolescenți și adulți

b) Bărbați

Talia în cm	17—20 ani	25—30 ani	40—50 ani	60—70 ani
1	3	4	5	
153	51,7	58,4	61,1	60,7
154	52,1	58,9	61,6	61,2
155	52,6	59,5	62,2	61,7
156	53,2	60,0	62,7	62,2
157	53,7	60,5	63,2	62,8
158	54,3	61,2	63,9	63,3
159	55,1	61,9	64,6	63,9
160	55,8	62,6	65,3	64,4
161	56,5	63,1	66,0	65,1
162	57,2	63,7	66,7	65,8
163	58,0	64,2	67,5	66,6
164	58,7	64,8	68,2	67,3
165	59,4	65,3	68,9	68,0
166	60,1	66,0	69,6	68,7
167	60,8	66,7	70,3	69,4
168	61,6	67,3	71,1	70,2
169	62,2	67,9	72,0	71,1
170	62,9	68,4	72,9	72,0
171	63,6	69,1	73,6	72,7
172	64,3	69,8	74,3	73,4
173	65,1	70,5	75,0	74,2
174	65,8	71,2	75,8	75,1
175	66,5	71,9	76,5	76,0

• După cât se pare, la fel ca și Saturn, Pământul are în jurul lui un inel format dintr-o pulbere fină, microscopică. Din inelul terestru fac parte de asemenea Luna, precum și doi nori de pulbere mai mari.

• În Uzbekistan arheologii au descoperit de curind o rețea de canale de irigație din epoca neolitică și din cea de bronz. Rețeaua se aprovizionează din apele Amu-Dariei și era formată dintr-o serie de lacuri legate prin canale deosebit de trainice. Cu oarecare amenajări, inginerii au pus această rețea de irigare în stare de funcționare.

• Pe insula Kildim din nordul Uniunii Sovietice se află un lac neobișnuit. El este alcătuit din cinci straturi de apă: apă dulce, apă puțin sărată, apă sărată, apă de culoare roșie și apă saturată de hidrogen sulfurat. Corespunzător fiecărui strat de apă, în acest lac trăiesc cele mai felurite vietăți: pești de apă dulce, meduze, crustacee, stele de mare etc.

• Recent, o serie de cercetări efectuate în bazinul Mării Adriatice au pus pe oamenii de știință respectivi într-o mare derută. Fără îndoială, nimeni n-ar putea crede că există o mare fără fund. Cercetătorii au găsit o groapă uriașă, unde au turnat, în repetate rânduri, mari cantități de vopsea. În mod surprinzător apa colorată cu vopsea nu a reapărut nicăieri!

• Pină în prezent cel mai mare bulgăre de aur în stare nativă curată a fost găsit în anul 1846 în mina auriferă Coolgardie din Australia. Acest bolovan de aur avea greutatea de 200 kg.

• În insula Jaku-Shina din Japonia crește un arbore care are 7200 ani. Acesta este un cedru al cărui trunchi atinge grosimea de 16 m.

• La biblioteca de stat din R.D.G. se păstrează un atlas unicat. Coperta sa de mărimea unei uși zdravene este făcută din lemn exotic. Atlasul are 38 de hărți printre care și lucrări ale renumiților cartografi Biu, Denckerts, Hondius, Koloma etc. Pe hărți lipsesc Australia și Antarctica descoperite abia în sec. al XVIII-lea, iar atlasul a apărut la 1665.

Traducere de D. Marian



DONALD HONIG

UCENICIA unui gazetar

Locul ideal pentru a începe o carieră în gazetărie — îmi spunea toată lumea — este un orașel de provincie. Acolo, ziceau ei, puteam să învăț absolut toate noțiunile de bază: cum se fabrică știrile adevărate, ce ține în viață un ziar, devotamentul nețărmurit al redactorului pentru cititorii lui, etica profesiei și așa mai departe.

Hotărât să-mi studiez și să-mi însușesc perfect profesiunea, ardeam de nerăbdare să încep.

Parcă pentru a ilustra felul în care sîntem expuși, douăzeci și patru de ore pe zi, indiferentelor capricii ale hazardului, mi-am obținut prima mea slujbă în mare parte printr-o întîmplare. Și ce întîmplare norocoasă avea să se dovedească! (Mai târziu aveam să aflu că în jurnalistică absolut orice întîmplare este norocoasă.) S-a întîmplat să-mi las la vedere mașina de scris în autogara unui orașel (cărui-a prefer să nu-i dezvălu numele, din anumite considerente etice ce vor deveni limpezi în curînd). Unealta mea fu observată de o persoană care era, în același timp, editorul, redactorul și personalul ziarului local, un bărbat cu ochii mici și isteți ce sînt apanajul oricărui gazetar trecut prin ciur și prin dîrmon. Pornind de la mașina de scris, de-

Tabel (continuare)

1	2	3	4	5
176	67,2	72,6	77,3	76,9
177	67,9	73,4	78,9	77,8
178	68,6	74,1	79,1	78,7
179	69,3	74,8	79,8	79,5
180	70,1	75,5	80,5	80,4
181	70,9	76,3	81,3	81,3
182	71,8	77,2	82,2	82,2
183	72,7	78,1	83,1	83,1
184	73,4	79,0	83,8	84,0
185	74,1	79,9	84,5	84,9
186	74,8	80,8	85,3	85,8
187	75,5	81,7	86,2	86,7
188	76,2	82,6	87,1	87,6
189	76,9	83,3	88,0	88,5
190	77,7	84,0	88,9	89,4
191	78,4	84,7	89,9	90,3
192	79,1	85,4	91,0	91,4
193	79,8	86,2	92,0	92,5
194	80,5	86,9	93,1	93,7
195	81,2	87,6	94,2	94,6

b) Femei

148	45,3	48,9	55,6	57,8
149	45,8	49,4	55,9	58,2
150	46,3	50,0	56,3	58,6
151	46,9	50,5	56,9	58,9
152	47,4	51,0	57,4	59,3
153	48,1	51,6	57,9	59,8
154	48,8	52,1	58,5	60,3
155	49,5	52,6	59,0	60,8
156	50,2	53,2	59,5	61,3
157	50,9	53,7	60,0	61,9
158	51,5	54,3	60,6	62,5
159	52,1	54,8	61,1	63,2
160	52,6	55,3	61,7	63,9
161	53,3	55,9	62,4	64,7
162	54,0	56,5	63,1	65,4
163	54,8	57,0	63,8	66,1
164	55,5	57,7	64,3	66,8
165	56,2	58,5	64,8	67,5
166	56,7	59,2	65,5	68,2
167	57,3	59,9	66,2	68,9
168	57,8	60,5	66,9	69,7
169	58,3	61,1	67,6	70,4
170	58,9	61,6	68,4	71,1
171	59,6	62,3	69,1	71,8
172	60,3	63,0	69,8	72,5
173	61,0	63,7	70,5	73,2
174	61,7	64,4	71,2	73,9
175	62,4	65,1	71,9	74,7
176	63,1	65,8	72,8	75,4
177	63,8	66,6	73,7	76,1
178	64,6	67,3	74,6	76,8
179	65,5	68,2	75,5	—
180	66,4	69,1	76,4	—
181	67,3	70,0	77,2	—

Tabel (continuare)

1	2	3	4	5
182	68,2	70,9	78,1	—
183	69,1	71,8	79,0	—
184	70,0	72,7	79,9	—
185	70,9	73,6	80,8	—

2. Conținutul în substanțe nutritive al alimentelor

per 100 g				
Alimentul	Pro- teine	Lipi- de	Glu- cide	Calo- rii
1	2	3	4	5
Lapte de vacă	3,5	3,6	4,8	67
Lapte de vacă normalizat	3,5	3,0	4,9	65
	3,5	2,5	4,9	58
Lapte smântinit	3,5	0,1	5,0	38
Lapte de bivoliță	5,6	6,5	4,9	104
Lapte de vacă bătuț, integral	3,5	3,6	3,9	64
Lapte de vacă bătuț, smântinat	3,4	—	4,0	31
Iaurt extra	4,0	4,0	3,0	67
Iaurt gras	3,2	3,2	3,0	55
Iaurt slab	3,3	0,1	3,9	30
Lapte praf din lapte normalizat	27,0	24,0	40,0	498
Lapte praf din lapte parțial smântinit	30,0	16,0	45,0	456
Brinză foarte grasă de vacă	12,5	17,5	5,0	234
Brinză grasă de vacă	13,0	9,0	4,5	156
Brinză slabă de vacă	17,0	1,2	4,0	97
Urdă	18,0	4,0	6,0	136
Brinză de burduf	28,0	28,0	0,5	377
Brinză telemea de oaie	17,0	20,0	1,0	270
Brinză telemea de vacă	17,0	17,2	1,0	243
Cașcaval Dobrogea	24,0	25,0	1,0	334
Cașcaval Penteleu	25,0	19,0	1,0	283
Brinză Schweitzer	26,0	26,0	0,5	350
Brinză Olanda	30,0	20,8	0,2	317
Brinză topită cremă Bugegi	7,0	36,0	0,9	368
Brinză topită specială pentru copii	14,0	28,8	1,0	330
Brinză topită grasă	20,0	20,3	1,0	271
Brinză topită 3/4 grasă	27,0	13,5	1,0	241
Brinză topită 1/2 grasă	31,0	9,0	1,0	215
Carne de vacă slabă	21,0	3,5	—	118

duse că eram o persoană alfabetizată, cu aspirații literare și puteam scrie corect în cel puțin o limbă. În modul ăsta mi-a fost descoperit talentul și mi s-a oferit o slujbă.

Am ieșit din clădirea autogării și redactorul, pe numele lui Mr. Cyril Flagg, m-a condus direct la redacția aflată la etajul unei clădiri ce avea la parter un supermagazin. Era un birou cam mic, cu două mese de scris și scaune, cu linoleum tocit și tapetul de perete decolorat, cu câteva ghivece de mușcate triste și neudate și cu maldăre de hirtii ce păreau interesante zăcînd peste tot. Deasupra tuturor plutea aerul acela indescriptibil pe care-l degajă universul ziaristicii, cu febra lui aparte, cu plusul lui amețitor.

— Ei, ăsta-i locul, zise Mr. Flagg, deschindeu-și nasturele gulerului și slăbind strînsoarea cravatei. Arăta cu adevărat ca un mare gazetar.

— E minunat, am răspuns eu.

— Celălalt a dispărut, spuse laconic, Mr. Flagg.

— Care celălalt?

— Predecesorul dumitale.

— Vreți să spuneți că a plecat?

— Ei da, sigur c-a plecat. Nu încape nici o îndoială. Dar nu știe nimeni unde sau de ce. Luă în mînă un exemplar din *Avîntul*, apărut cu câteva săptămîni în urmă. Manșeta spunea: DISPARIȚIA REDACTORULUI ADJUNCT. Puse ziarul la loc pe masă.

— Toată ediția s-a vîndut ca plînea caldă. Cea mai senzațională știre din ul-



tímele luni. Istoriile astea cu dispariții nu dau greș nicodată — există în singele oamenilor ceva morbid care le cere.

— Poate că apare el cîndva, am zis.
— Mira-m-aș, replică Mr. Flagg. Prin părțile astea, cînd un om dispăre, dispăre pentru totdeauna.

Chestia asta nu mi-a prea plăcut. Mr. Flagg nu părea cituși de puțin afectat de dispariția fostului lui subordonat. Simteam că ceva nu-i în regulă.

— Dumneata cum te numești, de fapt?, mă întrebă Mr. Flagg.

— Gerber. Andrew Gerber.

— Înțelegi, Gerber, care-i relația dintre dumneata și ziarul pentru care lucrezi? E o relație mai sfîntă decît cea stabilită între un doctor și pacientul său. Răspîndirea știrilor, care interesează și influențează mințile oamenilor, constituie cea mai înaltă misiune. Datoria noastră este să nu conținem să punem la dispoziția publicului material de rumegat și să nu ne divulgăm sursele niciodată. Înțelegi atîta lucru, Gerber, încheie el sever.

— Firește, domnule, i-am răspuns.

— Există un cod etic. Odată ce începi, nu mai poți da înapoi. E ca un jurămînt.

— Înțeleg.

— Bine, mai zise el și băturăm palma.

După dou-trei zile, mă simțeam deja confortabil instalat în slujba mea. De la birou aveam o vedere panoramică a străzilor principale și puteam urmări comod toate întîmplările, toate sosirile și plecările din oraș. Situația ar fi putut fi ideală, dar nu se întîmpla niciodată nimic și foarte puțină lume venea sau pleca. Era un orașel cam somnolent, aproape complet lipsit de animație.

După cîteva săptămîni de plictiseală, am început să mă întreb de ce avea nevoie orașul ăla de un ziar. În afara omului care întorcea ceasornicele publice și de circiuma unde erau întorși pe dos oamenii, nu s-ar fi zis că mai era nevoie de ceva. Cu răbdătoare fidelitate, *Avîntul* anunța nașterile și decesele, aniversările și alte evenimente pline de nostalgie. Treceau uneori săptămîni întregi fără nici o naștere sau moarte, atîta lipsă de interes în mișcarea istoriei dovedeau locuitorii.

Domnul Flagg era însă mereu absorbit de slujba sa, de parcă se aștepta din-

Tabel (continuare)

	1	2	3	4	5
Carne de vacă semigrasă	20,0	8,0	—	156	
Carne de vacă grasă	18,3	16,3	—	226	
Carne de vițel slabă	22,0	3,0	—	118	
Carne de vițel semigrasă	20,5	6,8	—	149	
Carne de porc slabă	20,4	6,3	—	143	
Carne de porc semigrasă	16,5	21,5	—	268	
Carne de porc grasă	15,0	35,0	—	388	
Carne de oaie slabă	20,0	6,5	—	144	
Carne de oaie semigrasă	17,0	28,0	—	331	
Carne de miel	18,0	20,0	—	260	
Carne de găină slabă	20,0	5,0	—	128	
Carne de găină grasă	19,0	9,5	—	167	
Carne de curcă slabă	24,5	8,5	—	179	
Carne de curcă grasă	20,6	15,3	—	227	
Carne de gîscă semigrasă	18,4	20,0	—	260	
Carne de gîscă grasă	16,0	35,0	—	392	
Carne de rață	19,6	6,0	—	136	
Carne de cal	21,0	2,5	0,9	113	
Carne de căprioară	20,0	1,9	—	100	
Carne de iepure	22,0	1,0	—	98	
Carne de mistreț	22,0	2,4	—	114	
Creier de bovine	10,0	9,0	—	125	
Ficat de bovine	20,0	5,0	4,0	146	
Ficat de porc	19,0	6,0	3,0	146	
Ficat de bovine	16,0	15,0	0,4	207	
Rinichi de bovine, de porc	18,0	5,0	—	122	
Inimă de bovine	15,0	3,0	0,8	93	
Salam de iarnă tip Sibiu	26,5	43,4	—	510	
Salam rusec, Poiana	17,0	36,0	—	402	
Salam italian, București, cracauer, vinătoresc	17,4	26,3	—	316	
Salam de vacă, Muntenia, Bicz	20,0	16,1	—	234	
Debrețin	22,0	13,0	1,4	149	
Șuncă presată	18,4	26,7	—	324	
Lebărviști	17,5	24,2	0,7	302	
Parizer, crenvurșt, polonez, safadale	10,1	26,6	—	289	
Tobă de porc, cal. I	23,0	22,0	—	299	
Tobă de porc cal. II Muscel	21,6	8,4	—	167	
Conserva din carne de porc în suc propriu	13,5	29,3	—	327	
Hașe din carne de vită	8,7	12,0	3,2	160	
Pateu de ficat	15,0	25,0	0,9	295	
Carne de porc cu fasole boabe	6,0	6,0	19,0	158	
Carne de porc cu mazăre	7,8	10,0	10,0	166	
Carne de vită cu fasole	10,0	6,0	9,4	135	
Babușcă	17,3	4,5	—	113	
Calcan	17,0	2,0	—	88	
Crap	18,9	2,8	—	104	
Heringi de primăvară	19,1	6,5	—	139	
Heringi de vară, toamnă, iarnă (grași)	17,7	18,5	—	245	
Morun	17,5	4,7	—	115	
Nisetr	18,5	17,3	—	238	
Plătică	16,9	3,0	—	78	
Șalău	19,4	0,9	—	83	

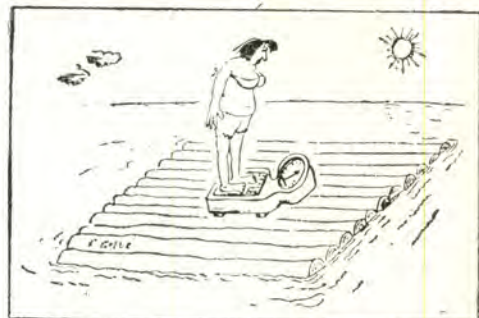
Tabel (continuare)

1	2	3	4	5
Scrubii de Dunăre	14,2	25,9	—	299
Somn până	16,8	18,8	—	244
Știucă	19,1	0,4	—	82
Crap sărat	24,4	4,4	—	141
Heringi slabi, sărați	19,0	6,2	—	135
Heringi grași, sărați	18,9	19,0	—	254
Scrubii de Dunăre, sărate	19,9	20,7	—	274
Știucă sărată	22,8	0,5	—	98
Conserve de stravizi în ulei (numai peștele)	22,5	12,3	—	207
Conserve de crap în sos tomat	12,4	8,7	2,8	162
Conserve de știucă în sos tomat	14,2	4,0	2,8	123
Icre de crap	25,0	3,0	—	130
Icre de știucă	27,0	1,5	—	125
Icre negre (caviar)	26,0	15,0	—	246
Icre de Manciuia	35,0	12,0	—	255
Ou de găină, integral	14,0	12,0	0,6	171
Gălbenuș de ou de găină	16	32,0	0,3	364
Albuș de ou de găină	13	0,2	0,5	57
Praf de ouă, integral	45	40,0	1,8	564
Un ou de găină (circa 50 g)	7	6,0	0,3	85
Un ou de rață (circa 60 g)	7	8,0	0,2	102
Andive	1,9	0,1	3,2	22
Anghinare	1,7	0,1	7,5	38
Ardei gras verde	1,1	0,2	4,6	25
Ardei gras roșu	1,3	0,4	7,3	39
Cartofi noi	1,7	0,2	17,4	80
Cartofi maturi	2,1	0,2	19,1	89
Castraveți	1,3	0,2	2,9	19
Ceapă verde	1,0	0,2	3,5	20
Ceapă uscată	1,5	0,2	10,5	51
Ciuperci	5,0	0,5	2,5	35
Conopidă	2,8	0,3	3,9	30
Dovlecei	0,9	0,1	3,2	18
Fasole verde	2,0	0,2	5,7	33
Gulii	1,8	0,1	6,0	33
Hrean	2,2	0,2	17,2	81
Lobodă	2,9	0,2	1,4	19
Mazăre verde boabe	8,4	0,5	14,0	96
Mărar — frunze	1,8	—	5,6	30
Morcov	1,5	0,3	8,8	45
Napi	1,1	0,2	6,3	32
Păstîrnac	1,4	0,5	15,0	72
Pătrunjel — frunze	3,6	0,7	6,6	48
Pătrunjel — rădăcini	1,1	0,8	10,0	53
Pătlăgele roșii	1,1	0,3	4,3	25
Pătlăgele vinete	1,3	0,2	4,8	27
Praz	2,3	0,4	9,9	54
Ridichi de lună	0,6	0,1	3,8	19
Ridichi de iarnă	1,3	0,1	4,9	28
Salată verde	1,9	0,3	2,9	22
Sfeclă roșie	1,3	0,1	9,0	43
Spanac	3,5	0,3	2,0	25
Sparanghel	2,0	0,2	2,6	21
Stevie	4,6	—	—	—
Țelină — rădăcini	1,4	0,3	5,9	33

tr-o clipă în alta la câteva omoruri cu toporul, inundații sau epidemii de ciumă. Uneori, ca să umplu spațiul, trebuia să descriu frumusețea asfințitului sau să merg la școală și să fac o anchetă printre copii privind subiecte controversate de genul sărbătorilor de iarnă, înghețatelor sau bicicletelor.

Și totuși, într-o bună zi, se declanșă criza. Nu exista absolut nici o știre de pus pe prima pagină. Toată viața orașului ajunsese la un punct mort. Nici măcar vremea nu se mai schimbă de câteva săptămâni. Ședeam la biroul meu cu ochii ațintiți cu durere la imobilitatea indestructibilă de afară. Nu mai speram să văd gazeta apărind în săptămîna aia. Tradiția sacrosantă de a nu lăsa nepublicat nici un număr mi se părea serios periclitată. Era momentul cel mai tragic din viața mea de pînă atunci.

M-am întors spre domnul Flagg care, așezat la masa mea, vîra penița în căli-



mară și făcea constelații de pete de cerneală pe sugativa verde din fața lui. I-am spus în ce impas ajunsesem.

— Așa stă situația?, întrebă el, făcînd porci de cerneală.

— Da, domnule, am zis eu grav.

— În cazul ăsta trebuie să luăm măsuri, spuse el continuînd să facă pete, aparent fascinat de ele.

— S-a mai întîmplat una ca asta pînă acum?

— Frecvent. O situație aproape identică s-a ivit cu câteva săptămîni înainte de-a sosi dumneata. Atunci ne-a scos din impas dispariția predecisorului dumitale.

Din nou am simțit că mă străbate un fior de neliniște.

— Acum trebuie să facem față unei noi crize, spuse Mr. Flagg.



— În ce fel?, l-am iscodit eu.

— Ne punem la treabă imaginația. Încetăm să mai fim analitici și devenim creatori. Ia să vedem..., adăugă el meditativ, proptindu-și bărbia în pumn și privind țintă peretele. Am putea cere să fie dezgropat un anumit cadavru și să i se facă autopsia... Ba nu, parcă ne-am folosit de șmecheria asta acum doi ani..

În sinea mea îmi spuneam că făcea glume deplasate. Apoi se ridică, merse până la peretele cel mai îndepărtat și desprînse din cuiele de care atârna o pușcă de vânătoare pe care o considerasem până atunci o vechitură inofensivă și sentimentală. Suflă un nor de praf de pe țevi. Îl examinează, cu satisfacție, închizătorul. Pe urmă se întoarce la birou și scoase dintr-un sertar câteva cartușe groase, cîntărindu-le în palmă. Frînse pușca, virî în magazie câteva cartușe și fixă țeva la loc. Apoi mă privi

— Ia-ți pălăria, îmi ordonă.

Mi-am luat-o și am ieșit din redacție pe urmele lui. Am coborît pe scara din spate și ne-am urcat în automobilul domnului Flagg. Pe urmă am ieșit din oraș: Mr. Flagg, pușca și cu mine. Am mers pe un drum desfundat de țară, pînă cînd am dat de un om care umbla pe jos.

— A, zise Mr. Flagg încîntat, bătrînul Jim. Opri mașina, înhăță pușca și ieși. Eu, după el. Mă privi fix și ochii lui sîreți, cenușii de ziarist erau severi și neîngăduitori.

— Îți aduci aminte ce-ai jurat, Gerber?

— Da, domnule.

Ne-am continuat drumul. Bătrînul Jim venea înspire noi. Văzîndu-ne, ne făcu cu mîna, scoțînd un chicotit senil.

— Ai ieșit la vînătoare, Cyril?, îl întrebă el pe Mr. Flagg.

— Da, răspunse, întunecat, Mr. Flagg. Și încă pentru o cauză dreaptă. La care ridică pușca la umăr, o ațîntî spre bătrînul Jim, ochi grijuliu de-a lungul țevii și trase. Urmă o explozie teribilă. Cînd

Tabel (continuare)

1	2	3	4	5
Urzici	7,9	0,7	7,1	68
Usturoi	7,2	0,2	26,0	37
Varză albă	1,8	0,2	5,8	33
Varză Bruxelles	4,0	0,5	7,0	50
Varză chinezească	1,3	0,2	2,9	19
Varză roșie	1,9	0,2	5,6	33
Conopidă în apă (conserve sterilizate)	0,9	—	1,5	10
Dovlecei în apă (conserve sterilizate)	1,8	0,5	2,5	21
Fasole verde în apă (idem)	1,5	0,4	2,4	20
Mazăre în apă (idem)	2,4	0,5	8,1	48
Sparanghel în apă (idem)	0,8	0,1	2,7	15
Bame în bulion (idem)	1,5	0,6	6,0	36
Ghiveci în bulion (idem)	1,2	0,5	3,8	25
Roșii în bulion (idem)	1,7	0,4	4,7	30
Vinete în bulion (idem)	1,1	0,5	2,5	19
Ghiveci în ulei	2,5	8,0	3,4	98
Tocană de legume (conserve sterilizate)	1,4	6,0	5,5	94
Tomate umplute cu orez (idem)	2,1	8,0	8,4	117
Ardei umpluți cu orez (idem)	1,4	8,0	8,2	114
Vinete împănate (idem)	1,5	8,0	2,4	90
Bame în ulei (idem)	1,9	6,0	6,2	91
Suc de tomate	1,1	—	4,6	23
Bulion de tomate	3,6	—	11,5	60
Pastă de tomate	4,7	—	17,6	92
Cartofi deshidratați	7,4	0,4	77,0	350
Ciuperci deshidratate	41,7	1,7	30,8	313
Morcovi deshidratați	9,3	1,5	61,4	304
Castraveți murați în oțet	—	—	3,6	15
Varză acră	1,2	—	3,3	25
		acizi org.		
Afine	0,7	0,6	13,9	66
Agrișe	1,3	0,4	9,5	48
Ananas	0,4	0,2	11,9	52
Banane	1,3	0,6	13,4	66
Caise (soiuri alese)	1,1	0,1	12,9	58
Caise comune (zarzăre)	0,9	0,2	11,5	54
Căpșuni	0,8	0,6	8,2	43
Cantalupi	0,8	0,1	6,9	30
Cireșe amare	1,0	0,4	17,8	80
Cireșe (soiuri)	1,1	0,3	18,3	82
Coacăze roșii	1,5	0,6	10,2	54
Coacăze negre	1,0	0,7	13,7	65
Coarne	0,7	0,4	16,9	76
Corcodușe	0,6	0,1	10,2	45
Dude	1,3	0,6	14,5	81
Fragi de pădure	1,3	1,0	9,8	57
Grepfruituri	0,5	0,2	6,5	38
Gutui	0,5	0,5	14,2	66
Lămii	0,9	0,7	6,2	30
Mandarine	0,8	0,1	8,7	40
Măceșe	4,1	1,2	21,8	127
Mere	0,3	0,4	16,9	74

Tabel (continuare)

1	2	3	4	5
Merisoare (coacăze de munte)	9,7	0,7	11,6	67
Mure	1,5	1,4	14,1	77
Nectarine (prune Pêche)	0,6	0,1	13,8	56
Pepeni galbeni	0,5	0,1	5,0	23
Pepeni verzi	0,5	0,1	5,4	29
Pere	0,6	0,5	16,0	73
Piersici	0,9	0,1	12,4	56
Portocale	0,8	0,2	10,1	47
Prune	0,6	0,1	17,2	74
Zmeură	1,4	0,6	13,6	67
Scoruse (scorb)	1,6	0,2	15,4	72
Struguri	2,1	1,7	18,5	100
Vișine	1,2	0,5	13,6	65
Caise (fără simbur)	5,2	0,4	68,0	304
Curmale (cu simbur)	1,9	0,6	74,0	326
Măceșe (cu semințe)	2,2	0,7	62,2	270
Mere	1,8	3,4	70,0	302
Pere	2,4	0,4	70,0	300
Piersici (fără simbur)	3,0	0,6	69,4	304
Prune cu simbur	2,5	0,5	71,0	306
Smochine	4,3	1,3	58,0	267
Stafide	2,5	0,5	71,2	307
Afine (suc)	0,80	—	15,0	62
Gutui (suc)	0,09	—	14,2	58
Mere (suc)	0,09	—	17,4	72
Mure (suc)	—	—	8,7	36
Pere (suc)	0,02	—	14,1	57
Prune (suc)	0,09	—	13,7	56
Zmeură (suc)	0,16	—	12,3	51
Struguri (suc)	0,13	—	20,0	83
Nectar de caise	0,81	—	17,0	73
Nectar de gutui	0,18	—	10,6	44
Nectar de piersici	0,71	—	17,4	74
Nectar de vișine	0,81	—	14,7	63
Afine (compot)	—	—	28,0	115
Caise (idem)	0,50	—	23,7	99
Cireșe (idem)	0,20	—	26,5	109
Gutui (idem)	—	—	25,0	102
Mere (idem)	—	—	24,0	98
Pere (idem)	0,24	—	21,5	89
Piersici (idem)	0,25	—	25,8	107
Prune (idem)	0,25	—	29,5	122
Zmeură (idem)	0,10	—	23,5	97
Vișine (idem)	0,20	—	24,7	102
lipide				
Măslină	4,0	52,0	9,7	540
Nuci în coajă	17,0	58,5	18,0	666
Arahide	26,0	43,0	13,0	560
Alune în coajă	17,0	62,0	7,2	680
Semințe de floarea-soarelui	27,0	50,0	9,0	612
Semințe de dovleac	35,0	47,0	7,0	613
Fasole boabe	23,0	1,7	47,0	303
Lințe boabe	25,0	1,9	52,0	337
Mazăre boabe	21,5	1,9	53,0	323
Pline de grâu albă	10,3	2,0	54,0	282
Pline de grâu intermediară	8,3	0,8	52,2	255

se-mprăstie fumul și-mi revenisem în fire, mi-am strins suficient curaj ca să mă aplec asupra bătrînului Jim. Zăcea în mijlocul drumului, o grămadă nemișcată, iar pieptul îi mai fumega încă. Vă puteți imagina ce îngrozit am fost.

— All right, spuse Mr. Flagg calm, suflînd în țeava puștii cu buzele țuguiate. Iată-ți reportajul senzațional. Intitulează-l „Jim Penn ucis de persoană sau persoane necunoscute”. Fă niște însemnări.

Fiind subalternul lui și văzîndu-i pușca încă fumegîndă sub braț, a trebuit să mă supun și să mă mișc repede. Mi-am scos blocnotesul și un creion și-am început să scriu, deși abia puteam să țin creionul.

— Un subiect bun, remarcă Mr. Flagg, extrăgînd tubul cartușului tras. Aruncă pușca pe bancheta din spate și reveni cu un aparat de fotografiat. Făcu cîteva fotografii. Bun, zise. Diseară te duci să ieși un interviu familiei. Eu am să scriu editorialul. Doamne, cîld mai e azi.

Crima de pe un drum de țară. A fost un reportaj de mare succes. I-a scos pe oameni din variatele lor letargii. Toți discutau știrea cu multă animație. Am umplut un număr întreg cu relatarea crimei și cu interviurile, pe următorul cu reportajul de la înmormîntare și încă două cu cercetările poliției și după aia ne-a mai rămas nițică indignare editorială ca să mai facem un număr. Mr. Flagg spunea că poate ar trebui să acuzăm pe cineva de crimă și să scriem despre proces, dar pînă la urmă o lăsa mai moale.

— Am scos cinci ediții din povestea asta, zise el. Sînt mulțumit. Vezi, Gerber? Uneori ești nevoit să improvizezi. Publicul trebuie servit. Într-o bună zi vei avea ziarul tău. Sper că vei ține minte lecția pe care ți-o dau și-o vei aprecia la justa ei valoare.

Nu-i nevoie să vă mai spun că în toate săptămînile alea trăiam o stare de groază rece și perpetuă. Nu puteam da ochii cu oamenii. În fiecare seară, imediat după orele de serviciu, mă duceam direct acasă, cu gulerul ridicat ca să-mi ascund obrazul, iar conștiința care-mi fierbea scotea strigăte ascuțite. Atunci mi-am dat seama că și predecesorului meu i se întimplase ceva rău și-am început să mă tem pentru propria mea piele. Prin urmare, ca să evit apariția altui impas,

care ar fi putut însemna sacrificarea mea pe altarul *Avintului*, munceam cu ardoare, încercînd să adun ştiri şi deveneam, încetul cu încetul, un gazetar foarte bun, lucru care, la urma urmei, era cu adevărat important.

Şi totuşi, după cîteva luni, iarăşi ne-am trezit în plin impas, unul şi mai formidabil decît cel dintîi. De pretutindeni din redacţie rinjeau la noi coli de hîrtie de un alb nepătat. Şedeam şi pîn-deam prima mişcare a domnului Flagg. Pe şira spinării îmi trecea la intervale regulate un înspăimîntător fior de gheaţă. Eram terorizat, dar în egală măsură fascinat.

El rămase, cîteva ore, cufundat în meditaţia cea mai adîncă. Mi-am dat seama că se putea foarte bine să cîntărească argumentele pro şi contra propriei mele dispariţii. De două sau trei ori îmi aruncă cîte o privire furişată şi parcă vedeam cum trece imaginea mea prin creierul său rece. Ochii-i cenuşii, şireţi erau plini de gîndire intensă.



Tabel (continuare)

1	2	3	4	5
Pîine de grîu neagră	8,4	1,2	48,5	245
Pîine de secară	7,8	1,3	47,5	239
Pîine graham	9,1	1,0	51,0	256
Cornuri, chifle	10,7	0,6	53,5	269
Făină de grîu (extracţie 0—30%)	10,8	0,9	73,6	354
Făină de grîu (idem 75%)	11,0	1,1	72,9	354
Făină de grîu (idem 85%)	11,5	1,4	71,3	352
Făină de secară	8,9	1,2	74,6	353
Făină de porumb	9,6	1,7	72,1	351
Arpacaş de orz	9,5	1,5	72,0	348
Orez decorticat	7,6	1,0	75,8	351
Griş	11,2	0,8	73,3	354
Fulgi de ovăz	13,6	6,3	65,3	382
Paste făinoase obişnuite	9,6	1,0	75,9	360
Paste făinoase cu ouă	10,2	2,2	79,1	366
Biscuiţi	8,2	9,5	74,0	337
Alune (cu coajă)	8,7	33,8	11,7	408
Arahide	25,8	44,5	15,7	584
Castane	10,7	7,0	69,5	400
Fisticuri	22,3	54,0	13,8	650
Măslina greceşti	2,0	35,0	7,2	372
Măslina verzi	24,0	10,0	8,1	136
Migdale dulci	24,0	55,0	18,2	664
Nuci	19,8	60,0	3,7	654
Nuci de cocos	8,4	48,8	26,9	598
Dovleac (seminţe)	28,0	47,4	5,1	572
Floarea-soarelui (seminţe)	14,7	32,3	14,5	420
Mac (seminţe)	19,5	40,8	18,7	536
Zahăr	—	—	99,9	410
Glucoză	—	—	77,7	319
Lactoză	0,2	—	99,0	407
Miere de albine	0,4	—	81,3	335
Amidon	—	—	83,0	340
Caramela cu lapte	—	—	96,0	398
Caramela cu fructe	—	—	92,2	381
Dropsuri	—	—	98,8	405
Drajeuri	—	—	98,8	405
Bomboane fondante	3,10	9,1	78,7	420
Bomboane de ciocolată	7,00	33,8	56,3	574
Praline	3,00	15,0	73,0	450
Sirop de fructe (vişine, zmeură)	0,09	—	70,0	288
Gem de caise	0,65	—	73,0	302
Gem de piersici	0,64	—	74,5	308
Gem de prune	0,62	—	72,5	300
Gem de zmeură	—	—	74,3	304
Gem de căpşuni	0,34	—	74,0	304
Gem de gutui	0,35	—	75,0	308
Dulceaţă de nuci verzi	—	—	76,1	312
Dulceaţă de trandafiri	—	—	80,3	328
Jeleu de afine	0,60	—	78,0	314
Jeleu de mure	0,50	—	65,0	269
Marmeladă amestec	0,46	—	72,5	299
Marmeladă extra	0,42	—	71,0	292
Magiun de prune	1,50	—	55,0	245
Fructe candisate	0,30	—	75,0	309

Tabel (continuare)

	2	3	4	5
Cacao praf	23,40	20,2	40,2	449
Ciocolată menaj	6,5	27,5	61,6	536
Ciocolată cu lapte	6,9	39,9	49,8	603
Ciocolată cu vanilie	5,1	33,1	58,9	570
Mărțipan	9,3	28,5	46,7	495
Nuga	9,0	35,0	53,0	575
Halva din floarea-soarelui	18,8	31,5	43,0	546
Halva din susan	13,9	32,5	47,4	554
Smintină 20%	3,5	20,0	3,1	213
Smintină 30%	2,5	30,0	2,3	299
Unt	8,0	80,0	2,5	806
Untură de porc	0,2	99,6	—	928
Untură de găscă	0,5	99,0	—	923
Seu de bovine și ovine	0,3	99,4	—	927
Untdelemn de floarea-soarelui	—	99,9	—	929
Ulei de soia	—	99,8	—	928
Margarină	0,5	82,0	—	766

3. Ce trebuie să știm despre dietă

Din punctul de vedere al sănătății epoca noastră se caracterizează printr-o împușinare a bolilor acute și o înmulțire a bolilor cronice degenerative, care în unele cazuri sînt ireversibile pentru toată viața. Încă din cele mai vechi timpuri tratarea unor boli cronice degenerative s-a făcut prin prescrierea alimentelor celor mai potrivite pentru starea de sănătate a bolnavilor. Odată cu începutul secolului nostru a luat o mare dezvoltare alimentația curativă, care a devenit tratamentul de bază într-un număr de maladii, ce pot fi vindecate, echilibrate sau compensate prin aplicarea unei alimentații adecvate fiecărei boli. În acest scop vă prezentăm, în cele ce urmează, regimul alimentar ce trebuie urmat în unele boli cronice degenerative.

Alimentația în boala ulceroasă (dieta nr. 1)

Alimentația recomandată în boala ulceroasă, dispepsii cu hiperaciditate, gastrite hiperacide, ulcere gastrice și duodenale, urmărește mena-

Deodată făcu un gest brusc, iar eu am sărit în sus.

— Ce-i, Gerber, zise, ce s-a-ntîmplat?
— Nimic, am răspuns eu rușinat, simțind cum inima îmi e cuprinsă de mici palpații ritmice.

— Mă pregăteam de plecare, îmi spuse.

— Atît de devreme?

— Da. Mă duc să caut ceva pentru Avîntul. Ne trebuie un subiect.

Ieși din birou, iar eu m-am făcut moale pe scaun. Știam foarte bine că mă aflu într-o situație disperată. Singurul meu atu consta în împrejurarea că nu se scursese prea multă vreme de cînd îl sacrificase pe celălalt redactor și că o nouă dispariție de același tip s-ar fi putut să nu stîrnească interesul cititorilor blazați.

Nu puteam prezice, însă, ce hotărîre avea să ia. Trebuia să fiu vigilent.

A doua zi dimineața criza nu fusese încă depășită. După o jumătate de oră de meditație tăcută, Mr. Flagg se ridică de pe scaun, își puse pălăria și-mi făcu un semn. L-am urmat ca un robot, hipnotizat, cu inima de gheață. Am ieșit din clădire și ne-am urcat în mașină. Vreo jumătate oră am patruleat pe străzile liniștite, în sus și în jos. Pușca o lăsase la locul ei, pe perete, prin urmare de data asta avea să fie altceva.

Am văzut o femeie traversînd o stradă laterală. Mr. Flagg accelerează brusc, se năpusti spre ea cu cea mai mare viteză și o nimeri perfect. Ea zbură prin aer de parcă fusese aruncată cu lopata, se răsuci o dată și căzu, confortabil, pe un gard viu bine tuns. M-am întors pe locul meu ca să privesc înapoi.

— Cum e?, întrebă Mr. Flagg.

— Mișcă.

— N-are importanță. Ai înțeles poanta? „Șofer neidentificat doboară o femeie”. Vom da vina pe un adolescent și-i vom îngropa sub înjurături pe cei de la Circulație. Vom acuza și pe cei de la Oficiul de eliberare a carnetelor de șoferi că se lasă mituiți și dau carnete tuturor incompetenților și maniacilor. Pricepi?

— Da, domnule.

— Bun. Coboară la primul colț, dă fuga înapoi și pune-o să-ți povestească ce s-a-ntîmplat. Să-ți notezi exact și numele ei.

Story-ul ăsta ne-a ținut în viață două săptămâni și presiunea a mai slăbit. În ceea ce privește mituirea a trebuit să dăm, firește, o dezmințire, dar în așa fel am făcut-o încît suspiciunea generală a sporit. Mr. Flagg părea încîntat, iar eu eram de-a dreptul ușurat fiindcă pericolul iminent ce-mi amenința viața fusese, deocamdată, înlăturat.

Într-o zi, domnul Flagg mă întrebă cum îmi place ucenicia mea.

— Foarte mult, i-am răspuns.

— Ai învățat ceva?

— Da, sigur. Chiar foarte mult.

El îmi aruncă o privire iscoditoare, neliniștită. Am știut atunci că Mr. Flagg se temea tot atît de mult de mine cît mă temeam și eu de el.

În ziua aceea am rămas la birou pînă seara tîrziu și m-am îndeletnicit cu răsfoirea dosarelor vechi. Unele cazuri erau oribile, dar toate m-au fascinat. Am găsit unul, vechi de cîțiva ani, despre un „Incendiator nebun” care pusese foc școlii și spitalului. Altă dată, cînd sosise în oraș un circ, cineva deschisese ușa cuștii leului și trei camenii pieriseră între fîlcile bestiei pînă să devină poliția stăpînă pe situație. Era și un reportaj despre cineva care aruncase o grenadă în focul de tabără al Tinerelor Cercetașe. Povestea asta a ținut opt numere, cu interviuri foarte amănunțite. În următorul număr apărase o fotografie a domnului Flagg, primind o diplomă de la asociația redactorilor pentru profundul umanism al muncii de gazetar depuse de el.

În noaptea aceea m-am întors acasă fugind, tremurînd de o emoție îmbătătoare. Toată noaptea m-am plimbat prin cameră, fumînd o țigară după alta. Simteam, pentru prima dată, adevărata agitație și excitație a muncii de ziarist. Timplele îmi zvîneau de o nervozitate aproape insuportabilă. Nu se întimplaseră, încă, nici o răpire, nici un înec. Nici bombe nu pusese nimeni. Poate că, data viitoare, i-aș putea sugera domnului Flagg ceva de soiul ăsta.

N-am mai rezistat. De prea multă emoție, am adormit.

Iar după cîteva săptămîni am intrat în altă perioadă de calm plat. Mr. Flagg părea mai nemulțumit decît altădată. Eu eram însă ocupat să-mi fac însemnări despre ceea ce socoteam că va fi un articol de fond trăznit.

jarea și protejarea stomacului prin eliminarea din rația alimentară a excitanților chimici, mecanici și termici ai stomacului.

Alimente indicate: lapte dulce, ceai de lei, sunătoare și mentă, ceai cu lapte, sucuri de fructe, sucuri de legume, chisel, ape minerale alcaline, pîine albă uscată, piure de cartofi, paste făinoase fierte bine, orez și griș fierte bine, mămăligă prăjită, piureuri de legume, legume fierte (morcovi, dovlecei, conopidă etc.), fructe dulci coapte la cuptor sau sub formă de compot (mere, pere, prune, caise, piersici, cireșe etc.), carne slabă de vacă, vițel, găină și pui, fierte sau sub formă de perișoare fierte în aburi, pește alb de apă dulce (șalău, știucă, lin, crap, păstrăv etc.), budinci de pește și carne, ouă fierte moi, omletă preparată în aburi, brînză proaspătă de vaci, caș dulce, urdă, unt proaspăt, ulei proaspăt, adăugat la mîncăruri fierte sau amestecat cu apa în care se înăbușe alimentele, smîntînă proaspătă, frișcă, supe mucilaginoase, supe de zarzavat (strecurate), supe cu paste făinoase, supe drese cu ou și smîntînă, supe cu lapte sau unt, biscuiți, geleuri de fructe, creme cu zeamil, sufleurii dietetice etc.

Alimente contraindicate: alcool, cafea naturală, ceai rusec, cacao, sifon, apă de la gheață, lichide fierbinți, pîine neagră, pîine proaspătă, cartofi prăjiți, zarzavaturi bogate în celuloză (varză, ridichi, castraveți), ceapă, usturoi, fructe acre, fructe crude, fructe oleaginoase, mezeluri de orice fel, conserve de carne și pește, carne de porc, oaie, rață, gîscă, curcan, vînat de orice fel, pește prăjit, pește gras, ouă tari, omletă prăjită, supe de oase sau de carne, ciorbe, borșuri, aluaturi proaspete, foietaje, aluat dospit, înghețată, parfait, marmeladă, miere, dulceață, oțet, hrean, muștar, piper, sare în exces, sosuri cu rîtaș și murături de orice fel.

Alimentația în colitele cronice și gastritele hipoacide (dieta nr. 2)

Alimentația recomandată în colitele cronice și gastritele acide are în vedere menajarea moderată a stomacului prin limitarea excitanților mecanici, stimularea secreției prin excitanți

chimici. Se limitează și alimentele ce conțin multă celuloză.

Alimente indicate: cafea naturală, ceai rusesc, cacao, sucuri de fructe dulci, sucuri de legume, chisel, ape minerale clorurosodice, puțin sifon, piine albă uscată, piine prăjită, piureu de cartofi, paste făinoase fierte bine, orez și griș fierte bine, mămăligă pripită, pireuri de legume, legume fierte și pasate (morcovi, dovlecei, conopidă, spanac, urzici etc.), fructe coapte la cuptor sau compot pasat (din mere, pere, prune, caise, piersici, vișine, cireșe, rubarbă, struguri etc.), carne de vacă slabă, carne de vițel, găină și pui (înăbușită, tocată sau friptă), șuncă slabă, pește alb de apă dulce (șalău, știucă, lin, păstrăv, caras, biban), budinci de pește și carne, omletă preparată în aburi, brinză proaspătă de vaci, telemea desărată, șvaițer, caș proaspăt și sărat, unt proaspăt, ulei crud în cantitate mică, supe degresate de oase și carne, supe de roșii, borșuri pasate, biscuiți, gelatine de fructe, de vin, de ceai, de cacao, sufleuri, sare în cantități normale, frunze de pătrunjel, leuștean, mărar și tarhon, sosuri de carne, sosuri de roșii.

Alimente contraindicate: lapte simplu, alcool, înghețată, parfaim, băuturi fierbinți, piine neagră, piine albă proaspătă, cartofi prăjiți, zarzavaturi crude bogate în celuloză greu digerabile (varză, ridichi, castraveți), fructe crude, fructe oleaginoase, mezeluri, conserve de carne și pește, carne grasă (oaie, gîscă, rață etc.), vînat, pește gras, pește prăjit, ochiuri prăjite, brînzeturi grase, untură, slănină, grăsimi prăjită, aluaturi proaspete, aluaturi cu unt dospite, marmeladă, miere, dulceață, hrean, muștar, piper, ceapă, usturoi, boia, murături de orice fel, sosuri cu rîtaș.

Alimentația în enterocolite acute și colite cronice acutizate (dieta nr. 4)

Alimentația în enterocolite acute și colite cronice acutizate are în vedere menajarea la maximum a intestinelor prin limitarea excitanților mecanici și chimici. Ea fiind o dietă incompletă, în ceea ce privește numărul de calorii și conținutul de substanțe nutritive, se recomandă numai pentru perioade scurte, ca

— Gerber, spuse el obosit, iar sîntem în impas. Îmbătrînea, imaginația lui își pierdea din vigoare. Povestea cu accidentul de mașină nu avusese chiar succesul scontat.

— Lucrez eu la ceva acum, domnule, i-am spus.

— Perfect. Arată-mi și mie cînd ești gata.

Apoi am terminat de scris. M-am ridicat. În ziua aceea devenisem un ziarist adevărat. Nu mai aveam nici o îndoială. I-am dus manuscrisul să-l vadă. Cu litere mari, negre, îndrăznețe, scrisesem titlul articolului de fond: REDACTORUL LAUREAT GĂSIT MORT ÎN BIROUL SAU. În momentul cînd încercă să se ridice l-am lovit din toate puterile cu press-papier-ul.

În românește de Virgil Stanciu

JEROME K. JEROME

DANSATORUL

„Aceasta, începu MacShaugnassy, e povestea unei întîmplări petrecute la Furtwangen, un orașel din Pădurea Neagră unde locuia un bătrîn extraordinar pe nume Nicholas Geibel. Era meșter de jucării mecanice și datorită lor dobîndise o faimă europeană. Făcea iepuri care săreau din varză, își lăsau urechile, își



lingeau mustăcioara și dispăreau din nou; pisici care își spălau boticul și mieunau atât de natura încît cliinii le luau drept adevărate și fugeau după ele; făcea pașuși ca un fonograf ascuns în trup care își scoteau pălăria și ziceau „Bună ziua! Ce mai faceți?” ori chiar cîntau cîte un cîntecel.

Dar bătrînul Geibel era mai mult decît un meșter, era un artist. Pentru el munca era o plăcere, chiar o pasiune. Prăvălia lui era plină de tot felul de lucruri ciudate care nimeni nu și-ar fi găsit un cumpărător, lucrurile pe care le făcea doar din plăcerea de a lucra. Inventase un măgar mecanic care putea să meargă două ore fără întrerupere, la baterie, ba chiar mergea mult mai ușor decît un măgar viu și cerea mai puțină osteneală din partea celui care îi strunea; inventase o pasăre în stare să se ridice, să zboare jur împrejur și să se întoarcă exact în locul de unde plecase; construise un schelet care stătea țeapăn datorită unei stinghii de fier și dansa cadrilul; o femeie în mărime naturală care cînta la vioară; un bărbat gol pe dinăuntru care fuma pipă și bea mai multă bere decît trei studenți nemți puși laolaltă, și cîte altele. De fapt orașul întreg credea că Geibel era în stare să construiască un om capabil să facă tot ce trebuie să facă o persoană respectabilă. De fapt se știa că bătrînul Geibel construise un om care făcea ceva mai mult.

Tînărul doctor Fallen avea un băiețel. Prima aniversare a fost cum a fost dar la cea de a doua doamna Fallen pentru a sărbători evenimentul a organizat un bal. Bătrînul Geibel și fiica sa Olga s-au aflat printre invitați. În după-amiaza următoare trei sau patru din prietenele Olgăi care fuseseră la bal începură să vorbească despre asta. Și pînă la urmă au sfîrșit să-i birfească pe bărbații care dansaseră cu ele. Bătrînul Geibel era în cameră dar părea absorbit de lectura ziarului iar fetele nu-l prea luau în seamă.

„La fiecare bal la care te duci, pare că sînt din ce în ce mai puțini bărbați în stare să danseze”, a zis una dintre fete.

„Ca să nu mai vorbim de cei care și dau aere, zise alta, par că-ți fac o favoare uriașă cînd te invită”.

„Și vorbesc ca niște timpîți, adăugă a treia. Zic mereu același lucru: «sînteiți

regim de trecere de la postul absolut la dieta nr. 2. În perioada de acutizare se recomandă alimente cu efect constipant cum sînt: afinele, cacaoua, vinul negru, ceaiul rusesc tare. Rezultate bune se obțin cu o zi de cură de mere rase (500—1500 g pe zi) împărțite în 5 mese, luate la intervale egale. În diareele de fermentație se recomandă și cîte o zi de alimentație acelu-lorică, cum ar fi cura de brînză de vaci și ceai.

Alimente indicate după 1—2 zile de regim hidric: ceaiuri, cacao cu apă, cafea de ghindă, sucuri de fructe, chisel, piine albă prăjită, piine albă uscată, paste făinoase bine fierte, orez, griș, carne slabă de vacă fiartă și tocată, carne de vițel, găină și pui, pește slab rasol, budinci de carne sau pește, omletă de albuș pregătită în aburi, brînză de vaci proaspătă, caș nesărat, urdă, unt proaspăt, ulei crud în cantități mici, supe mucilaginoase, supe de carne sau oase degresate, aluaturi uscate, gelatină de carne, gelatină de gutui, cacao, vin roșu etc., sare, cîte 1 g, adăugată la mîncare.

Alimente contraindicate: lapte, sirop, sifon, apă rece, piine neagră, piine proaspătă, cartofi, zarzavaturi, fructe oleaginoase, mezeluri, carne de porc conservată, carne de gîscă, rață, vînat, pește gras, pește prăjit, pește afumat, gîlbenșuri de ou, ochiuri, brînzeturi fermentate, grase sau sărate, untură, slănină, grăsimi, supe cu lapte, supe grase, aluaturi dospite, aluaturi proaspete, înghețată, parfaim, marmeladă, miere, dulceață, sare în exces, hrean, muștar, oțet, piper, boia, ceapă, murături, sosuri cu rînșas.

Alimentația în bolile de ficat și ale căilor biliare (dieta nr. 5)

Alimentația în bolile de ficat și ale căilor biliare are ca scop restabilirea funcțiilor ficatului și a vezicii biliare, prin includerea în rația alimentară a alimentelor care intensifică secreția fierii și care nu îngreunează digestia.

Alimente indicate: lapte dulce și bătut, ceai de tei, sunătoare, mentă, mușetel etc., siropuri de fructe și legume, chisel, piine neagră și piine albă uscată, cartofi fierți sau piure de cartofi, cartofi copti, făinoase, orez, griș, mămăligă prăjită, zarzavaturi și legume de orice fel, fructe crude sau compot, carne slabă de-

vacă, vițel, găină, pui, pește slab, budinci de carne, pește, făinoase, omletă de albuș preparată în aburi, brinză de vaci, iaurt, caș dulce, urdă, telemea desărată, unt și ulei proaspăt, supe de zarzavat, aluaturi uscate, biscuiți, gelatină de fructe, de lapte, de brinză de vaci, sufleuri de albuș, ceai în cantitate normală, sosuri dietetice, miere, marmeladă, dulceață.

Alimente contraindicate: alcool, cafea, cacao, apă rece, piine proaspătă, cartofi prăjiți, semințe oleaginoase, mezeluri, conserve de carne, creier, ficat, carne de porc, de oaie, de gîscă, rață, vînat, pește gras, pește afumat, brînzeturi grase sau fermentate, ouă în afara celor din preparate, omletă, untură, slănină, grăsimi prăjite, rîntaș, supe de oase sau de carne, aluaturi proaspete, aluat cu unt, înghețată, parfaim, piper, boia, muștar, hrean, ceapă, usturoi.

Alimentația în calculoza urică (dieta nr. 6)

Alimentația în calculoza urică are ca scop menținerea unei diureze abundente, care să favorizeze eliminarea acidului uric.

Alimente indicate: lapte dulce și bătut, ceaiuri, cafea de orz, siropuri, sucuri de fructe sau legume, piine neagră și albă, cartofi sub orice formă, paste făinoase, griș, orez, mămăligă, zarzavaturi, legume în afară celor interzise, fructe, carne slabă de vacă, găină, oaie, pește sub formă de rasol, brînzeturi nesărate, brînzeturi nefermentate, iaurt, budinci și omlete, grăsimi de orice fel în cantitățile permise, supe de zarzavat și de fructe, orice desert, aluaturi cu puțină drojdie, miere, marmeladă, dulceață, sare (cite un gram la fiecare preparat), pătrunjel, mărar, tarhon, asmațui, leuștean etc., sosuri de legume.

Alimente contraindicate: alcool, cacao, spanac, ciuperci, fasole, linte, mazăre boabe uscate, carne de măruntaie, momițe, limbă, ficat etc., carne de vițel sub trei luni, miel, pui, porumbel, sardele, brînzeturi sărate, supe de oase sau carne, sare în exces, sos de carne, drojdie de bere.

fermecătoare în seara asta! Mergeți des la Viena? Oh, trebuie neapărat să mergeți, e delicioasă. Ce rochie splendidă aveți! Ce zi caldă a fost, nu-i așa? Vă place Wagner? Ar trebui să se gindească la ceva nou!-"

"Eu nu dau nici o atenție la ceea ce zic, spuse cea de a patra fată. Dacă un om dansează bine, poate fi și timpit, cît mă privește pe mine".

"De obicei este un timpit", a intervenit o fată slăbuță cu puțină răutate.

"Eu mă duc la bal ca să dansez, a continuat cea dintii fără să-i pese de intreruperi. Ceea ce-i cer cavalerului meu este să mă țină bine, să mă răsucescă cum trebuie și să nu obosească înainte de a obosi eu".

"Ceea ce ți-ar trebui ție ar fi un personaj cu cheie", a spus fata care o intrerupsese.

"Grozav, a strigat alta bătînd din palme, ce idee genială!"

"Ce idee?", întrebă celelalte.

"Cum adică! Un dansator cu cheie! Sau mai bine, unul care să meargă electric și care nu se descarcă niciodată!"

Fetele au preluat ideea cu entuziasm.

"Ar fi un cavaler adorabil, zise una, nu te-ar călca niciodată pe picioare".

"Nu ți-ar șifona niciodată rochia", zise alta.

"N-ar greși ritmul".

"Nu i s-ar învîrți capul, nu s-ar apleca peste tine".

"Și nu și-ar șterge niciodată fața cu batista. Îi detest pe cei care își șterg obrazul după fiecare dans".

"Și n-ar sta toată seara la bufet".

"Și unde mai pui că dacă ar avea un fonograf înăuntru ar putea spune și cîteva fraze: n-ar fi nici o diferență față de un bărbat obișnuit!"

"Diferența ar fi, zise fata slăbuță, că ni s-ar părea mai simpatice".

Bătrînul Geibel a lăsat să-i cadă jurnalul și stătea ascultînd atent. Totuși, cînd una dintre fete s-a uitat către el s-a grăbit să se ascundă în spatele ziarului.

Cînd fetele au plecat s-a dus în laborator și Olga l-a auzit plîmbîndu-se în sus și în jos, mormăind ceva. Seara a discutat îndelung cu ea despre baluri și dansatori, se interesă ce se face de obicei, ce dansuri erau la modă, ce pași trebuiau făcuți și o mulțime de alte întrebări, toate în jurul aceluiași subiect.

Apoi citeva săptămîni își petrecu ore întregi în atelier. Era foarte gînditor și preocupat, însă din cînd în cînd izbucnea într-un ris stăpînit, ca și cum s-ar fi complăcut într-o glumă pe care nimeni altcineva n-o știa.

După o lună a fost un alt bal la Furtwangen. De data aceasta era oferit de bătrînul Wenzel, un comerciant bogat de lemnărie spre a sărbători logodna nepoatei sale, Geibel și fiica sa se numărară printre invitați. Cînd s-a făcut ora de ieșit, Olga îl căută pe taică-său. Nu l-a găsit în casă, atunci bătu la ușa laboratorului. A ieșit cu mincile suflecate. „Am ceva de terminat“.

Cînd se întorsese spre a-i da ascultare, tatăl adăugă „Spune-le că voi aduce cu mine un tinăr, un tinăr foarte simpatic, un dansator foarte bun. O să placă la toate fetele“. A ris și a închis ușa.

Bătrînul Geibel de obicei ținea ascuns tot ce făcea dar fiica sa își cam dăduse seama despre ce e vorba, așa încît într-o măsură oarecare a fost în stare să-i pregătească pe invitați despre ceea ce urma să se întîmple. Indiscreția s-a răsîndit imediat și vestitul meșter era foarte așteptat.

În sfîrșit, se auzi de afară zgomotul făcut de roțile trăsorii urmat de o mare agitație pe coridor și bătrînul Wenzel în persoană năvăli în sală cu fața lui comică roșie din cauza efortului pe care-l făcea să nu pufnească în ris. Anunță cu o voce răsunătoare:

„Herr Geibel cu un prieten“.

Herr Geibel și „prietenul“ său intrară salutați de hohote de ris și de aplauze, înaintînd pînă în mijlocul sălii.

„Doamnelor și domnilor, a zis Geibel, permiteți-mi să vă prezint prietenul meu, locotenentul Fritz. Dragă Fritz, salută doamnele și domnii“. A pus mîna pe spatelui lui Fritz, ca și cum l-ar încuraja și locotenentul se înclină, încet încet, acompaniînd gestul cu un sunet de gîtlej răgușit și metallic, ca un dangăt de moarte. A fost o impresie neplăcută dar nimeni nu se îngrijoră.

„Merge un pic cam țeapăn, bătrînul Geibel i-a dat brațul și făcură cițiva pași înainte, în adevăr mergea greoi, dar mă rog, nu mersul e cel mai bun lucru al său. De fapt e un dansator. Pînă acum am reușit să-l învăț doar vals dar îl știe impecabil. Curaj, cine dintre domniile

Alimentația curativă în bolile de rinichi (dieta nr. 7)

Alimentația curativă în bolile de rinichi are ca scop să ajute la restabilirea activității normale a rinichilor.

Alimente indicate: lapte în cantități moderate, cafea, ceai din cozi de cireși, ceai din mă-tase de porumb, sucuri de fructe și legume, chisel, sirop în cantitățile indicate, piine fără sare, cartofi, paste făinoase, orez, griș, zarzavaturi, legume, fructe, carne fiartă apoi prăjită, ouă, brinză de vaci, urdă, caș nesărat, pește de apă dulce (șalău, știucă, lin, crap), budinci cu gălbenuș, grăsimi de orice fel, dar nesărate, supe de zarzavat și de fructe, deserturi de orice fel, aluaturi nesărate și fără praf de copt, marmeladă, miere, dulceață, pătrunjel, leuștean, tarhon, cimbru, mărar, măghiran etc., sosuri de zarzavat și sos alb.

Alimente contraindicate: alcool, bere, lichide mai multe decît este indicat, piine sărată, carne mai des de 2—3 ori pe săptămîină, albuș de ou, brinzeturi sărate, pește oceanic, pește sărat, pește afumat, supe de carne și oase, sare, piper, muștar, boia, sosuri de carne.

Alimentația în diabet zaharat (dieta nr. 9)

Alimentația specifică diabetului zaharat se prescrie, în unele cazuri, de reumatism cronic și în unele afecțiuni de piele, care necesită diminuarea cantităților de glucide și de grăsimi.

Alimente indicate: lapte cu măsură, ceaiuri fără zahăr, piine neagră la cîntar, cartofi, paste făinoase, orez, griș, toate la cîntar, zarzavaturi cu 50% glucide, fructe la cîntar, carne, ouă, pește, brinză de vaci la cîntar, telemea desărată și brinzeturi fermentate, omletă, budinci fără făină, supă cu zdrențe de ou, deserturi cu gelatină îndulcite cu zaharină, deserturi cu nuci, frișcă, creme de ou fără făină, lapte de pasăre cu zaharină, condimente, sosuri de carne fără rîntaș.

Alimente interzise: bere, vin, must dulce, lapte mai mult decît este permis, sirop, chisel, piine albă, piine neagră mai mult decît este permis, paste făinoase peste cantitățile permise, mezeluri cu amidon, supe legate cu făină, deserturi cu făină, zahăr, miere, dulceață, marmeladă, zahăr, rahat, ciocolată, sosuri cu făină.

Alimentația în cardiopatii și hipertensiune arterială compensată, arteroscleroza (dieta nr. 10)

În insuficiența cardiacă alimentația specifică urmărește să asigure bolnavilor un minimum de calorii, fără să încarce circulația deficitară, să combată acidoza de care sufăr cardiicii decompensați și să evite formarea edemelor, favorizând diureza, prin mobilizarea lichidelor retenționate.

Alimente indicate: lapte cu măsură, ceai, chisel, sucuri de fructe și legume cu măsură, piine fără sare, cartofi, orez, grîș, paste făinoase, zarzavaturi, legume, fructe, carne, pește (fierite și apoi prăjite), ouă, brînzeturi nesărate, budinci, omlete, grăsimi, supe de lapte, zarzavaturi și fructe în cantitate limitată, deserturi fără bicarbonat de sodiu sau praf de copt, gelatine, creme, miere, marmeladă, dulceață, sosuri de zarzavat, sare maximum 5 g pe zi, ierburi aromatice.

Alimente contraindicate: băuturi alcoolice, cafea veritabilă, lichid peste cantitățile permise, carne (mai des de 2—3 ori pe săptămînă în cazurile de arteroscleroză), pește oceanic, pește sărat, afumat, ouă în cantități prea mari, creier, brînzeturi sărate, grăsimi în cantitate prea mare, supe de carne, de oase, sare la prepararea mîncării, bicarbonat de sodiu sau praf de copt pus în aluaturi, sosuri de carne.

Alimentația în fosfaturi (dieta nr. 14)

Alimentația specifică în fosfaturi urmărește acidificarea urinei, dîndu-i un rol dublu: anti-septic și solubilizant. Pentru a sprijini acest efect, trebuie să se asigure o alimentație ce creează un flux urinar suficient, în scopul împiedicării concentrării componentilor urinei și spre a asigura o „spălare” continuă a căilor urinare.

Alimente indicate: ceaiuri, sirop, chisel, cafea, cacao cu apă, piine albă, paste făinoase, cereale decorticate, fasole, linte, mazăre boabe, varză de Bruxelles, coacăze, afine, carne de orice fel, albuș de ou, budinci cu albuș, supe de carne, de oase cu făinoase, deserturi cu albuș de ou, gelatină, sare (cîte 1 g la fiecare preparat), sosuri de carne și făină.

voastre vrea să-i fie parteneră? Are un ritm perfect, nu obosește niciodată, nu șifonează rochiile, vă sprijină bine așa cum vă place, e lent sau iute după cum doriți, nu ametește niciodată și e un interlocutor de forță. Hai, vorbește singur despre tine, bătrîne!”

Geibel îi învîrti o manivelă în spate sub haină și Fritz își deschise gura, cu o voce stînsă care părea să-i iasă din ceafă, zise „îmi acordați acest dans?” Apoi a închis gura cu o mișcare seacă.

Fără indoială că locotenentul Fritz făcuse o impresie puternică asupra tuturor și totuși nici una dintre fete nu se simțea îndemnată să danseze cu el. Se uitau bănuitoare la chipul de ceară, cu ochii ficsi, cu surîsul înghețat și se înfiorau. În sfîrșit, bătrînul Geibel s-a apropiat de fata care avusese ideea.

„Această este ideea ta, realizată în-tocmai, i-a zis, un dansator electric. Trebuie să-l încercați!”

Era o fată iute și impertinentă, îi plăceau glumele. Se strădui să o convingă și stăpînul casei. Herr Geibel aranjă automatul. Brațul drept a fost așezat pe talie, mina stîngă articulată cu mecanism foarte fin a fost așezată încît să-i sprijine brațul drept. Bătrînul meșter le-a arătat cum trebuia reglată viteza, cum să-l oprească, cum să se despartă.



„O să te ducă un cerc complet, i-a explicat, să fii atentă ca nimeni să nu-l lovească pentru ca să nu-i deformeze direcția”

Începu muzica. Bătrînul Geibel dădu drumul curentului și Annetta împreună cu cîndatul ei cavalier începură să danseze.

Pentru o clipă toți se opriră să privească. Automatul își îndeplinea obligația în mod admirabil. Ținea ritmul, pasul, se învîrtea în toată regula stringînd mîca domnișoară într-o îmbrățișare rigidă și în același timp emitea un flux continuu de cuvinte scrișuitoare întrerupt doar de scurte intervale de tăceri țiuitoare.

„Sînteți încîntătoare în această seară, spunea cu vocea lui stinsă ce părea a veni de departe. A fost o zi minunată, nu-i așa? Vă place să dansați? Ne potrivim de minune la pași, nu credeți? Îmi veți acorda și alt dans, sper! Vă rog să nu fiți real! Aveți o rochie încîntătoare. Să dansezi vals e un lucru încîntător. Aș putea dansa la nesfîrșit cu dumneavoastră. Ați cînat, deja?”

Cîștigîndu-și încrederea în ființa aceea stranie, nervozitatea fetei se risipi și se lăsă în plin joc.

„E formidabil!, strigă rîzînd. Aș dansa cu el toată viața!”

O pereche și încă una se alăturară, în scurt timp toți care veniseră să danseze îi urmară. Nicholas Geibel stătea în picioare și se bucura de spectacol cu o bucurie copilărească.

De el s-a apropiat bătrînul Wenzel și îi șopti ceva la ureche. Geibel a ris și i-a făcut semn că da. Împreună ieșiră pe ușă cu pași lenți. „Aici e loc numai pentru tineri în seara asta, a zis Wenzel abia afară din sală. Eu și cu tine o să mergem să tragem o pipă și o să bem un pahar în biroul meu”.

Între timp, dansul devenea din ce în ce mai vioi, mai îndrăcit. Micuța Annetta învîrtise la maximum manivela care regla viteza cavalerului său și automatul zbura împreună cu ea din ce în ce mai repede. Una după alta perechile epuizate se retraseră dar ei doi continuară să danseze pînă cînd au rămas singuri.

Ritmul valsului lor deveni nebunesc. Muzica începu să piardă măsurile, cîntăreții incapabili să-i acompanieze, încetară

Alimente contraindicate: lapte în cantitate mare, sucuri de fructe și legume, cartofi, zarzavaturi, legume și fructe, în afara celor permise, gălbenuș de ou în exces, prea multă brînză, supe de fructe, supe de zarzavat, deserturi cu bicarbonat de sodiu sau praf de copt, sosuri de zarzavat, sare în exces. Se va limita consumul alimentelor bogate în calciu (brînză, lapte, gălbenuș de ou).

Alimentația completă de trecere la o alimentație normală

După folosirea unei perioade a dietelor curative nu se trece direct la o alimentație normală. Această dietă trebuie să aibă un conținut mărit de vitamine C și B₁. În cadrul meniului se recomandă includerea ceaiului de măceș, a sucurilor de fructe, a salatelor din zarzavaturi și legume proaspete, crude etc. Pentru a se asigura un aflus mărit de vitamină B₁ se recomandă consumarea de supe preparate cu borș de puțină. Mîncărurile trebuie preparate cu unt sau ulei vegetal și să se evite untura. Sînt contraindicate mîncărurile cu carne de gîscă, rață, oaie grasă și porc gras. Sarea se pune în cantitate normală.

DIETA Nr. 1

Supă-cremă de cartofi (4 porții)

Cartofi 550 g, lapte 250 ml, ceapă 100 g, unt 20 g, amidon 15 g, sare.

Cartofii se curăță, se taie felii și se pun la fiert cu 1,6 l apă și sare. Se adaugă ceapa tăiată rondele subțiri. Se lasă să fiarbă circa 45 minute, se pasează prin sită și se dă vasul din nou la foc. Amidonul se dizolvă în lapte rece, se adaugă la supă și se mai fierbe cîteva minute. La servit se adaugă cîte puțin unt la fiecare porție.

Supă-cremă cu carne fiartă (4 porții)

Supă de zarzavat (strecurată) 1,5 l, orez 80 g, carne de vacă 320 g, gălbenușuri 2 buc, lapte 200 ml, unt 20 g, sare, pătrunjel verde tocat.

Se strecoară supa, se sarează și se pune la fiert. Cînd dă în clocot, se pune orezul ce a fost ales, spălat și scurs. Se fierbe 30 minute, se pasează totul prin sită și se dă vasul din nou la foc. Se adaugă carnea de vacă, fiartă

și trecută de două ori prin mașina de tocat. Gălbenușurile se amestecă cu laptele și se adaugă la supă. La sfârșit se pune untul și verdeța tocată mărunt.

Supă-cremă cu carne de pasăre (4 porții)

Carne de găină 400 g, morcovi 100 g, țelină 100 g, cartofi 150 g, ceapă 75 g, făină 10 g, lapte 200 ml, sare.

Carnea se pune la fiert. După 45 minute, se adaugă zarzavatul de supă și se fierbe, până ce carnea și zarzavatul sînt gata. Se strecoară supa, se trece carnea și zarzavatul prin mașina de tocat, se amestecă cu supa și se dă vasul la foc. Făina se desface în lapte, se adaugă la supă și se mai fierbe cîteva minute. La servit se poate adăuga cîte puțin unt crud la fiecare porție.

Supă-cremă de cartofi (4 porții)

Supă de zarzavat (strecurată) 1,5 l, piure de cartofi 850 g, unt 20 g, gălbenușuri 2 buc, lapte 200 ml, sare, verdeța tocată.

Se strecoară supa, se sarează și se pune la fiert. Cînd a dat în clocot, se adaugă piureul de cartofi și se amestecă tot timpul. Laptele se amestecă cu gălbenușul și se toarnă în supă. Se adaugă untul, iar la sfârșit se pune pătrunjel verde tocat.

Supă-cremă de conopidă (4 porții)

Supă de zarzavat (strecurată), 1,5 l, conopidă 700 g, gălbenușuri 2 buc, lapte 200 ml, făină 20 g, unt 20 g, pătrunjel verde tocat, sare.

Se strecoară supa, se sarează și se pune la fiert. Cînd a dat în fiert, se toarnă în supă soful alb preparat din lapte și făină și conopida ce a fost fiartă separat și apoi trecută prin sită. Gălbenușurile se amestecă cu un polonic de supă și se toarnă peste restul de supă împreună cu untul. La sfârșit se adaugă pătrunjel verde tocat.

Supă-cremă de dovlecei (4 porții)

Supă de zarzavat (strecurată) 1,5 l, dovlecei 850 g, unt 20 g, gălbenușuri 2 buc, lapte 200 ml, făină 10 g, sare, pătrunjel verde tocat.

Supa se strecoară și se pune la fiert. Cînd a dat în clocot, se pun dovleceii curățați și tăiați în bucăți. După ce dovleceii sînt fierți,

să mai interpreteze și se opriă să-i privească. Oaspeții mai tineri aplaudară, însă chipurile celor mai vîrstnici începură să trădeze o anume îngrijorare.

„N-ar fi mai bine să te oprești, dragă?, zise una dintre femei. O să fii moartă de oboseală“.

Annetta n-a răspuns.

„A leșinat“, a tipat o fată care reușise să-i vadă fața într-o clipă cînd se învîrtiseră pe lingă ea.

Unul dintre bărbați se repezi cu o săritură să oprească automatul dar căzu la pămînt unde picioarele îmbrăcate în oțel al dansatorului îl loviră cu putere peste față. Era clar că obiectul nu intenționa să se dea bătut ușor.

Desigur, dacă toți și-ar fi păstrat singele rece ar fi putut foarte bine să oprească automatul. Doi sau trei bărbați dacă s-ar fi înțeles ar fi putut să-l ridice de pe dușumea sau să-l blocheze într-un colț. Dar prea puțini își păstrează singele rece cînd mulțimea se agită.

Femeile deveniră isterice. Bărbații strigau la împlinire ordine contradictorii. Doi sau trei se împotriviră automatului cu rezultatul că l-au scos din orbita obișnuită, făcîndu-l să se lovească de pereți și de mobile. Pe vesta fetei a apărut un fir de sînge, un fir de sînge se prelinse pe dușumea, ca o urmă. Devenea o poveste înspăimîntătoare. Femeile se precipitară afară din sală, urlînd. Bărbații le urmară.

Cineva dădu o idee. „Trebuie găsit Geibel! Trebuie găsit Geibel!“

Nimeni nu-și dăduse seama cînd părăsise sala, nimeni nu știa unde este. Un grup plecă să-l caute. Alții, prea înspăimîntați să se întoarcă în sala de dans se îngîmădiră în spatele ușii să asculte. Auzeau zumzăitul regulat al pașilor automatului care se rotea pe podeau lustruită, din nou și din nou; auzeau izbiturile surde de fiecare dată cînd se lovea de cîte ceva cu povara sa, luînd astfel o nouă direcție. Și mereu vorbea cu o voce stinsă, spectrală repetînd la nesfîrșit aceleași cuvinte „Sînteți încîntătoare în această seară. A fost o zi minunată, nu-i așa?... Vă rog, să nu fiți rea!... Aș putea dansa la nesfîrșit cu dumneavoastră. Ați cînat, deja?“

L-au căutat pe Geibel peste tot în afară de locul unde era. S-au uitat în toate camerele apoi se repeziră afară și

pierdură minute prețioase încercînd să discute cu servitoarea adormită și surdă. În cele din urmă cineva își dădu seama că și Wenzel lipsește și atunci le veni în cap că s-ar putea să fie în biroul din fundul curții — și acolo îl găsiră.

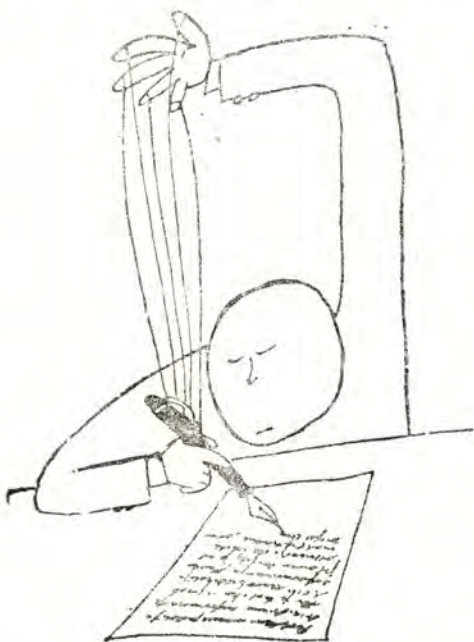
S-a ridicat palid și îi urmă. Cu bătrînul Wenzel își croi drum prin mulțimea oaspeților îngrămădiți la ușă. Intrară în sală și încuiară ușa cu cheia.

Dinăuntru veni sunetul sufocat al unei conversații cu voce joasă, a unui umblet iute urmat de un zgomot confuz de încăierare. Apoi tăcere. Apoi din nou o șușoteală. După o clipă s-a deschis ușa și cei din față încercară să intre, dar bătrînul Wenzel ținea calea cu umerii săi largi.

„Am nevoie de tine... și de tine Bekler, a zis, adresîndu-se citorva bărbați dintre cei mai vîrstnici. Vocea îi era calmă dar fața palidă ca de mort. Toți ceilalți, vă rugăm, să plece; și duceți de aici femeile cît mai repede se poate.”

Din acea zi Nicholas Geibel s-a mîrginit să construiască doar iepuri mecanici și pisici care mieunau și-și spălau boticul.

În românește de L. U.



se trece totul prin sită și se dă vasul din nou la foc. Făina se amestecă cu laptele, se dă la foc, se fierbe 15 minute și se toarnă acest sos în supă. Se amestecă gălbenușurile cu un polonic de supă și se toarnă peste restul de supă. Se adaugă untul și verdeața tocată și se mai dă un clocot.

Supă-cremă de fulgi de ovăz (4 porții)

Supă de zarzavat (strecurată) 1,5 l, fulgi de ovăz 120 g, unt 20 g, gălbenușuri 2 buc, lapte 200 ml, sare, pătrunjel verde tocat.

Supa se strecoară, se sarează și se pune la fiert. Cînd a dat în clocot, se adaugă fulgii de ovăz, se fierbe 20 minute, amestecîndu-se ca fulgii să nu se prindă de fund. Se pasează supa prin sită, se adaugă laptele amestecat cu gălbenușurile de ou, se mai dă un clocot, se ia de pe foc, se adaugă untul și pătrunjelul verde tocat.

Supă-cremă de griș (4 porții)

Supă de zarzavat (strecurată) 1,5 l, lapte 200 ml, griș 80 g, gălbenușuri 2 buc, unt 20 g, sare, verdeață (pătrunjel verde).

Supa de zarzavat se strecoară, se amestecă cu laptele, se sarează și se pune la fiert. Cînd a dat în clocot, se pune grișul în ploaie și se fierbe 20 minute. Gălbenușurile de ou se amestecă cu puțină supă și se toarnă peste restul de supă. Se adaugă la supă untul și pătrunjelul verde tocat și se mai dă un clocot.

Supă-cremă de legume I (4 porții)

Morcovi 150 g, pătrunjel 75 g, păstîrnac 75 g, cartofi 150 g, dovlecei 200 g, unt 20 g, amidon 20 g, lapte 100 ml, mărar verde tocat, sare.

Zarzavatul de supă, cartofii și dovleceii se curăță, se taie cuburi, se fierb în 1,6 l apă timp de 45 minute, se pasează și se dă vasul din nou la foc. Amidonul se dizolvă în lapte rece, se adaugă la cremă și se mai dau cîteva clocote. La sfîrșit se adaugă verdeața tocată, iar la servit se pune cîte o bucăciță de unt la fiecare porție.

Supă-cremă de legume II (4 porții)

Morcovi 200 g, dovlecei 100 g, pătrunjel 100 g, cartofi 200 g, unt 20 g, gălbenușuri 2

buc, lapte 200 ml, făină 20 g, apă 1,5 l, sare, pătrunjel verde tocat.

Legumele se fierb în apă clocotită cu sare, punându-se mai întâi morcovii și pătrunjelul, apoi dovleceii și la urmă cartofii. Când legumele sînt fierte, se trec prin sită, se dă supă din nou la foc, se adaugă untul și sosul alb pregătit din lapte și făină. Se subțiază gălbenușurile cu un polonic de supă, se toarnă peste restul de supă și se mai dă un clocot. La sfîrșit se adaugă verdeață tocată.

Supă-cremă de orez I (4 porții)

Supă de zarzavat (strecurată) 1,5 l, orez 120 g, lapte 200 ml, gălbenușuri 2 buc, unt 20 g, sare, pătrunjel verde tocat.

Supă se strecoară, se sarează și se pune la fiert. Cînd începe a clocoti, se adaugă orezul, ce a fost ales, spălat și scurs bine. Se fierbe 30 minute, se pasează supă și orezul prin sită și se pune din nou la foc. Laptele se amestecă cu gălbenușurile, se adaugă la supă și se mai dă un clocot. Se pune untul și verdeață tocată și se ia vasul de pe foc.

Supă-cremă de orez (acără) II (4 porții)

Orez 150 g, supă de zarzavat 500 ml, lapte 1,5 l, unt 20 g, lămîie 75 g, verdeață tocată, sare.

Orezul se opărește cca 20 minute, se strecoară, apoi se fierbe în supă de zarzavat, pînă ce este moale. Se pasează prin sită, se adaugă laptele și untul și se mai dau cîteva clocote. La servit se adaugă zeamă de lămîie și verdeață tocată.

Supă-cremă de orez cu suc de roșii (4 porții)

Supă de zarzavat (strecurată) 1,5 l, unt 20 g, gălbenușuri 2 buc, orez 120 g, lapte 100 ml, roșii crude 400 g, sare, pătrunjel verde tocat.

Se prepară o supă-cremă de orez, la care se adaugă la servire sucul de roșii, pregătit din roșii proaspete, spălate și stoarse printr-un tifon.

Supă-cremă de roșii (4 porții)

Cartofi 200 g, morcovi 100 g, țelină 100 g, ceapă 75 g, roșii 600 g, făină 10 g, unt 20 g, zahăr 10 g, cimbru, sare.

R. H. MUNRO-SAKI

SREDNI VASHTAR

Corradino avea zece ani și doctorul își pronunțase părerea autorizată că băiatul nu mai avea de trăit decît vreo cinci ani. Doctorul era liniștit și uscățiv, nu prea i se dădea importanță, însă părerea lui a fost susținută de doamna De Ropp iar ea însemna aproape totul. Doamna De Ropp, vara și tutorele lui Corradino, reprezenta în ochii săi cele trei cîncimi ale lumii care sînt necesare, reale și antipatice; altele două cîncimi se aflau în el și în imaginația sa. Corradino se gîndea că într-o zi, pînă la urmă, se va pune uriașei apăsări ale acelor lucruri plictisitoare, dar necesare, cum sînt boala, restricțiile și tîmpenia organizată. Fără imaginația sa nestrunită în izolare, demult ar fi fost sfîrșit.

Niciodată doamna De Ropp, nici măcar în momentele celei mai mari sincerități nu și-ar fi mărturisit că nu-l suferă pe Corradino, chiar dacă ar fi trebuit să-și dea seama nelămurit că face altfel decît „pentru binele lui”, era o datorie care nu-i plăcea. Corradino o ura cu o sinceritate disperată pe care însă reușea să o ascundă pe deplin. Puținele plăceri pe care și le îngăduia căpătau o savoare deosebită din aceea că nu erau pe placul protecției sale, iar ea în regatul imaginației sale n-ar fi avut în nici un caz acces.

Grădina întunecată și posomorită, supravegheată de ferestre gata în orice clipă să se deschidă spre a lăsa un strigăt care îi poruncească să nu facă una ori alta, ori pentru a-i aduce aminte că e ora la care trebuie să ia doctoriile, nu-i oferea prea multe. Puținii pomi cu fructe erau păziți strașnic ca și cum ar fi fost exemplare unice din specia lor într-un ținut pustiu: cu greu s-ar fi găsit un precupet care să dea cîteva bănuți pe toată producția lor anuală. Totuși, într-un colț uitat, în spatele unui pilc de tufișuri întunecate se afla o magazie pentru vechituri, de

proporții respectabile și care nu folosea la nimic. Între pereții săi Corradino își găsea lumea lui. Pentru că magazia se transforma câteodată în sală de spectacole ori în catedrală. O popula cu o legiune de fantasmе familiare scoase din cărți de istorie ori din mintea sa. Magazia avea totuși doi chiriași în carne și oase. Într-un colț trăia o găină, Houdan, cu pene moi asupra căreia băiatul își revărsa afecțiunea pe care n-o putea dăruî nimănui. Mai în spate, în penumbră se afla o cușcă împărțită în două compartimente dintre care unul închis cu bare de fier, dese. Era culcușul unui dihor mare pe care un ucenic de măcelar i-l adusese odată pe ascuns, în schimbul unui pumn de mărunțiș adunat multă vreme în secret. Corradino se temea grozav de animalul cu dinți ascuțiți, dar acesta era bunul său cel mai prețios. Prezența lui în magazie era pentru sine o bucurie secretă și temătoare pe care o ținea ascunsă de Femeia — astfel o numea el pe verișoara sa. Într-o zi, cerul știe cum a ajuns să o facă, a găsit un nume minunat pentru animal și din acea zi acesta a ajuns un zeu și o religie. Femeia își permitea luxul religiei o dată pe săptămână la biserica din vecini unde îl ducea și pe Corradino. Pentru el, însă, celebrarea slujbei în biserică era un ritual străin. Templului lui Remmon. În fiecare joi, în penumbra și tăcerea mirosind a mucegai din magazie venera cu mistică și elaborată ceremonie, în fața cuștii de lemn, pe Sredni Vashtar, dihorul cel mare. Flori roșii, cînd era vară, nuci descojite iarna, erau oferite în sanctuarul său. În adevăr era un zeu care acționa cu o forță specială asupra lucrurilor îngrozitoare și neîndurătoare, în contrast cu religia Femeii care, după cîte observase Corradino, exagera în sens contrar. La marile sărbători împraștia în fața cuștii praf de nucșoară; darul căpăta o semnificație deosebit de importantă deoarece nucșoara trebuia furată. Asemenea sărbători se petreceau la intervale neregulate și erau dedicate unor evenimente de oarecare importanță. Într-o anumită ocazie, cînd doamna De Ropp a suferit vreme de trei zile de o durere strașnică de dinți, Corradino a celebrat sărbătorile sale timp de trei zile și i s-a întîmplat ca aproape să creadă că Sredni Vashtar era răspunzător de acea durere de dinți. Găina Houdan n-a făcut parte

Zarzavatul de supă și cartofii se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. După ce au fiert, se adaugă roșiile și se mai fierb 20 minute. Se pasează prin sită, se dă vasul din nou la foc. Se adaugă făina desfăcută în puțină apă, cimbrul și zahărul, iar la sfîrșit se pune untul.

Supă cu fidea (4 porții)

Supă de zarzavat (strecurată) 1,5 l, fidea 100 g, gălbenușuri 2 buc, lapte 200 ml, unt 20 g, sare, pătrunjel verde tocat.

Supa de zarzavat se strecoară, se sarează și se pune la fiert. Cînd a dat în clocot, se adaugă fidea și se fierbe 20 minute. Se amestecă gălbenușurile cu laptele și se adaugă la supă împreună cu untul și se mai dă un clocot.

Supă cu franzelă (4 porții)

Supă de zarzavat (strecurată) 1,5 l, gălbenușuri 2 buc, lapte 200 ml, franzelă 200 g, unt 20 g, sare, pătrunjel verde tocat.

Supa se strecoară, se sarează și se pune la fiert. Cînd a dat în clocot, se adaugă franzela tăiată în cuburi mici și se continuă fierberea 20—30 minute. Se trece totul prin sită și se dă vasul din nou la foc. Laptele se amestecă cu gălbenușurile și se toarnă în supă, se adaugă untul și verdeața tocată și se mai dă un clocot.

Supă de fulgi de ovăz (4 porții)

Supă de legume 1,5 l, fulgi de ovăz 200 g, unt 20 g, lapte 200 ml, sare.

Supa de legume se sarează și se pune la foc. Cînd a început să fiarbă, se adaugă fulgii de ovăz, ce au fost cernuți printr-o sită rară și se fierb cca 25 minute. La sfîrșit se adaugă laptele și untul și se mai dau cîteva clocote.

Supă de griș (4 porții)

Supă de legume 1,5 l, griș 120 g, lapte 200 ml, unt 20 g, zahăr 10 g, sare.

Se pune la fiert supa de legume și, cînd a dat în clocot, se pune grișul în ploaie. Se fierbe 20 minute, se adaugă laptele și untul și se potrivește gustul cu zahăr și sare.

Supă de zarzavat cu găluște de griș (4 porții)

Supă de zarzavat (strecurată) 1,5 l, ouă 1 buc, griș 60 g, unt 20 g, sare, pătrunjel verde tocat.

Supa de zarzavat se strecoară, se sarează și se pune la fier. Se prepară găluștele astfel: albușul se bate spumă, se adaugă gălbenușul și grișul, se amestecă ușor, se formează găluște care se fierb în supă timp de 15—20 minute. La sfârșit se adaugă untul și verdeța tocată.

Budincă de cartofi (4 porții)

Cartofi 1700 g, ouă 1 buc, lapte 100 ml, unt 40 g, făină 15 g, sare.

Cartofii se curăță de coajă, se spală și se fierb în apă cu sare. După ce au fier, se trec prin mașina de tocat, se adaugă laptele, untul și gălbenușul de ou și se amestecă bine. La sfârșit se adaugă albușul bătut spumă. Se pune compoziția într-o tavă pudrată cu făină, se netezește suprafața cu un șpaclu, se unge suprafața cu lapte, se așază vasul într-un bain-marie și se dă la cuptor timp de 30 minute. Se servește cu sos sau ca garnitură la carne.

Carne de vacă cu spanac (4 porții)

Carne de vacă 600 g, spanac 1,5 kg, ceapă 75 g, vin 50 ml, lapte 250 ml, ouă 1 buc, albușuri 1 buc, făină 20 g, ulei 30 g.

Carnea se taie felii și se înăbușă într-o cratiță, cu puțină apă, ulei, sare și vin. Se adaugă ceapa tocată și se continuă înăbușitul sub capac, până ce carnea este moale. Spanacul se alege, se spală în mai multe ape și se fierbe în apă cu sare. Se strecoară, se taie fișii, se amestecă cu sosul alb preparat din făină și lapte și se adaugă oul și albușul. Se pune într-un graten, se așază gratenul într-un bain-marie și se dă la cuptor timp de 30 minute. Se servește cu carnea și sosul format în vasul cu carne.

Chifteluțe de cartofi cu ochiuri (4 porții)

Cartofi 800 g, unt 30 g, făină 50 g, ouă 8 buc, lapte 100 ml, sare.

Cartofii se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în puțină apă cu sare. Se scurg, se

niciodată din cultul Sredni Veshtar. De multă vreme Corradino și-a dat seama că găina era anabaptistă. Nu pretindea să aibă nici măcar cea mai mărunță cunoștință despre ceea ce ar putea fi un anabaptist dar în sinea sa nădăjduia că trebuie să fie ceva strălucitor și foarte respectabil. Doamna de Ropp era măsura în funcție de care el stabilea și detesta orice respectabilitate.

După o vreme izolarea lui Corradino în magazie a început să atragă atenția protectoarei sale. „Nu-i priește să se infunde acolo toată vremea”, a decis ea imediat și într-o dimineață la masă a anunțat că găina Houdan a fost vîndută în timpul nopții. Cu ochii săi miopi i-a aruncat o privire lui Corradino așteptînd o explozie de minie și durere, fiind gata să o reprime cu un fluviu de precepte potrivite și justificări. Dar Corradino n-a zis nimic, nici nu era ceva de zis. Ceva poate, pe fața lui palidă i-a dat un moment de remușcare, de aceea pentru cei după-amiaza a fost servită pline prăjită, moft de obicei interzis deoarece îi făcea rău lui Corradino și mai ales pentru că îi „dădea de lucru” cînd o prepara; vină mortală în ochii femeilor burgheze.

„Credeam că piinea prăjită ți-ar fi plăcut”, exclamă ea cu un aer ofensat observînd că băiatul nu mîncă.

„Citeodată”, i-a răspuns Corradino.

În acea seară în magazie s-a petrecut o inovație în cultul zeului din cușcă. Corradino avea obișnuința să-și cînte im-



nele sale. În acea seară ceru o favoare. „Fă ceva pentru mine, Sredni Vashtar”.

Ce anume, n-a spus. Deoarece Sredni Vashtar era un zeu trebuie să se presupună că el știa ce își dorea. Sufocându-și un oftat pe când se uita în celălalt colț gol, Corradino s-a întors în lumea pe care o ura.

Și în fiecare noapte, în întunecimea camerei sale, și în fiecare seară în penumbra magaziei Corradino repetă amara invocatie: „Fă ceva pentru mine, Sredni Vashtar”. Doamna De Ropp, informată că vizitele în magazie nu se sfârșiseră, a făcut o altă călătorie de inspecție.

„Ce ții ascuns în cușca aia?”, întrebă ea. Cred că e un purceluș de India. Vreau să fac curățenie generală”.

Corradino a tăcut, stringând din buze, însă Femeia scotoci în camera băiatului pînă cînd găsi cheia ascunsă cu grijă și imediat se duse către magazie spre a-și desăvîrși acțiunea. Era o după-amiază rece și Corradino a fost constrîns să rămînă în casă. De la ultima fereastră a sufrageriei se putea privi peste tufisuri către ușa magaziei și Corradino văzu cum Femeia intră, apoi și-o imagină în timp ce deschidea cușca sacră și se uita cu ochii ei miopi către brațul de paie în care se ascundea zeul său. Poate împinsă de nerăbdare răscolește paie. Și Corradino a șoptit rugăciunea sa pentru ultima dată. Dar în timp ce se ruga, știa că nu crede. Știa că Femeia o să iasă imediat cu surisul ei trimufător pe care îl ura atîta, apoi peste o oră sau două grădinarul avea să-l ducă de acolo pe minunatul său zeu, fără să mai fie un zeu ci un dihor negru într-o cușcă. El știa că Femeia va triumfa întotdeauna cum triumfa și acum, că el va crește din ce în ce mai bolnăvicios, sub privegherea științei sale detestabile, dominante și superioare pînă în ziua în care nimic nu va mai avea importanță pentru el și se va dovedi așa că doctorul a avut dreptate. Și sub muscătura și umilinta înfrîngerii sale începu să cînte sfidător imnul idolului său amenintat:

Sredni Vashtar, zeu al băătăliei, a ieșit la luptă.
Gîndurile sale erau gînduri sîngerii, dinții săi, albi,
Dusmanii săi cereau pace dar el le dădu moarte lor

Sredni Vashtar, Frumosul.

trec prin mașina de tocat, se adaugă făina și laptele și se amestecă. Se formează chiftele în formă de cuib, se ung cu ou și se dau la cuptor ca să se rumenească. Separat într-o cratiță cu apă clocotită cu puțină sare se fac ochiuri românești, se așază cîte un ochi în fiecare cuib al chiftelelor, iar pe deasupra se pune unt crud.

Pateuri cu cartofi (4 porții)

Cartofi 700 g, lapte 100 ml, făină 25 g, brînză de vaci 200 g, telemea desărată 75 g, ouă 2 buc, griș 60 g, unt 30 g, sare.

Cartofii se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în puțină apă cu sare. Se scurg și se trec prin mașina de tocat. Se amestecă cu o lingură de făină și un ou. Se pune compoziția într-un poș sau cornet și se desenează pe fundul unei tăvi pateuri rotunde. Pe mijlocul fiecărui pateu se pune cîte o linguriță de umplutură din brînză amestecată cu telemea desărată și griș fiert în lapte. Peste brînză se poșează puțin piure, se ung pateurile cu celălalt ou și se dă tava la cuptor, după ce se unge cu unt.

Pește rasol (4 porții)

Pește de apă dulce (șalău, știucă, lin, păstrăv, mreană, biban, caras) 800 g, zarzavat de supă 150 g, oțet 9° 40 ml, unt 50 g, lămîie 100 g, verdeață tocată, sare.

Zarzavatul de supă se pune la fiert în apă cu sare într-un vas cu fund dublu, pentru fiertul peștelui. După 30 minute se coboară în vas peștele curățat și porționat, care a fost așezat pe fundul dublu al vasului. Se adaugă oțetul, se fierbe cca 8 minute, dacă peștele este mic și circa 12 minute, dacă peștele este mai mare. Se scoate peștele din vas ridicînd fundul dublu. Se servește cu unt și zeamă de lămîie și se presară pe deasupra cu verdeață tocată.

Pilaf cu carne (4 porții)

Carne slabă de vacă 500 g, orez 250 g, morcovi 60 g, ceapă 60 g, unt 60 g, sare.

Se taie carnea în porții și se fierbe în apă cu sare. Orezul se alege, se spală și se pune într-o cratiță în care s-a pus morcovul ras și ceapa tocată. Se toarnă peste orez supă în care

a fiert carnea, se pune pe deasupra carnea și untul și se dă vasul la cuptor timp de 45 minute.

Rasol de vacă cu dovlecei (4 porții)

Carne de vacă 600 g, morcovi 100 g, țelină 100 g, ceapă 75 g, dovlecei 800 g, unt 25 g, smântină 50 g, mărar, sare.

Carnea se pune la fiert în apă cu sare. După ce a dat în clocot, se spumează cât este necesar și se fierbe în continuare. După 2½—3 ore, se adaugă zarzavatul de supă și se continuă fierberea, până ce carnea și zarzavatul sînt fierte. Dovleceii se curăță, se taie bucăți și se fierb în apă cu sare. Se strecoară, se pun într-un vas, se adaugă untul și verdeța. Carnea se taie felii și se servește cu dovlecei și puțină smântină. Alături de dovlecei se poate servi și piure de cartofi.

Rulouri de carne (4 porții)

Carne slabă de vacă 800 g, franzelă 240 g, ouă 2 buc, ulei 25 g, morcovi 150 g, lapte 125 ml, verdeță, sare.

Carnea se taie felii, în latul fibrelor și se bate cu un batșnițel. Franzela se înmoaie în lapte, se stoarce, se amestecă cu ouăle, verdeța tocată și puțină sare. Această umplutură se repartizează pe toate feliile, se rulează, se fixează feliile cu scobitori și se așază într-o tavă. Se toarnă un pahar de apă și uleiul și se pune morcovul ras. Se presară cu puțină sare și se dă vasul la cuptor. Cînd rulourile sînt gata, se scot din cuptor și se servesc cu legume sotate sau cu paste făinoase.

Bușeuri cu carne (4 porții)

Carne de vacă 400 g, ulei 50 g, ceapă 50 g, făină 300 g, ouă 4 buc, unt 50 g, lapte 100 ml, franzelă 50 g, sare.

Se pune într-un vas 450 ml apă, laptele, uleiul și sarea. Cînd a dat în clocot, se pune făina, toată deodată, se amestecă, pînă ce coca se desprinde de pe pereții vasului. Se ia de pe foc, se temperează, se adaugă ouăle, unul cîte unul, amestecînd bine după fiecare ou. Se lasă să se răcească, se pune coca într-un poș sau cornet și se dresează bușeurile într-o tavă și se coc la un foc potrivit. Carnea se trece prin

Apoi, pe nașteptate și-a întrerupt cîntul și și-a lipit fața de sticla ferestrei. Ușa magaziei a rămas în continuare întredeschisă, cum fusese lăsată și minutele treceau. Privea lăstunii care se lăsau în zbor, apoi se roteau deasupra pașistei, îi număra, îi renumăra fără să piardă din ochi ușa care se legăna. O servitoare cu fața acră a intrat să pregătească masa pentru ceai și Corradino încă mai stătea și se uita. Speranța încetul cu încetul se strecura în suflet și o privire victorioasă începu să strălucească în ochii care nu cunoscuseră decît nostalgia răbdare a învinsului.

În șoaptă, cu bucurie stăpînită, reluă imnul victoriei și al devastării. În acel moment ochii săi au fost răsplătiți; pe ușa magaziei a ieșit un animal gălbui și negru, lung, cu ochii care se strîngeau în lumina epuizată a zilei, cu pete întunecate umede pe blană și pe bot. Corradino a căzut în genunchi. Marele dihor se îndreptă către pîrîul ce curgea în capătul grădinii, bău puțin și apoi traversă puntea și se pierdu printre tufișuri. Și așa trecu Sredni Vashtar.

„Ceaiul e gata, zise fata cu față acră, unde e doamna?”

„A coborît la magazie puțin mai înainte”, a spus Corradino.

Și în timp ce fata s-a dus să o cheme pe stăpînă la ceai, Corradino a luat un clește din sertarul credinței și a început să-și prăjească o felie de piine. O prăjea și apoi o ungea cu unt din belșug și încet, plin de bucurie, o mîncea. Corradino asculta zgomotele și tăcerile ce se succedau în spasme rapide în afara sufrageriei. Tîpătul inebunit al servitoarei și drept răspuns, corul exclamațiilor stupefiate venind din bucătărie, lipăitul pașilor, strigătele de ajutor și după o pauză suspinele înspăimîntate și respirația grea a celor care transportau o povară grea în casă.

„Cine o să aibă curajul să-i spună sărmanului micuț. Eu nu sînt în stare, pentru nimic în lume”, a exclamat o voce stridentă. Și în timp ce se discuta despre acest subiect, Corradino, în sufragerie, își prepara o altă felie de piine prăjită cu mult unt.

DOAMNA de pe calul sur

Ringwood era ultimul vlăstar al unei familii anglo-irlandeze care făcuse și pe dracu-n patru în comitatul Clare, vreme de aproape trei secole. În acesta, ultimul, toate conacele fuseseră vândute ori incendiate de irlandezii scoși din răbdări și toate pământurile s-au risipit pînă la ultimul petic. Ringwood în orice caz avea ceva de moștenit și dacă proprietățile familiei fuseseră epuizate îi rămăsese un anume instinct de familie care îl împingea să considere Irlanda întreagă domeniul său și în el se găseau din plin cai, vulpi, somoni, vinat și fetișcane.

În căutarea unor asemenea delicii, Ringwood umbla de la Donegal la Wexford în orice vreme. Puține erau pădurile în care să nu fi umblat pe un cal de închiriat, puține punctele de balustrade cărora să nu se fi sprijinit în diminețile de mai, puține hanurile în a căror sală să nu fi sforăit într-o după-amiază ploioasă de iarnă, în fața focului.

1



2



mașina de tocat, se înăbușă într-o tigaie cu untul și ceapa tocată. Se sarează și se adaugă din cînd în cînd cîte o lingură de apă. După 25—30 minute, se ia carnea de pe foc și se trece din nou prin mașina de tocat împreună cu franzela înmuiată în apă și stoarsă bine. Se taie capacele bușeurilor, se umplu cu tocătură și se coc din nou.

Sos alb (4 porții)

Lapte 300 ml, unt 25 g, smîntînă 50 g, făină 25 g.

Făina se desface în 100 ml lapte rece, se toarnă în restul de lapte, se dă vasul la foc. Cînd începe a fierbe, se adaugă untul și smîntîna și se lasă să mai fiarbă 15—20 minute, la un foc domol, amestecîndu-se tot timpul.

Sos Olandez (dietetic) (4 porții)

Făină 50 g, lapte 300 ml, unt 50 g, gălbenușuri 2 buc, supă de zarzavat 150 ml, smîntînă 50 g.

Se desface făina în 100 ml lapte rece, se toarnă în restul de lapte și se dă vasul la foc. Cînd începe a fierbe, se adaugă untul, se fierbe 10—15 minute și se adaugă gălbenușurile desfăcute în supă de zarzavat amestecată cu smîntîna și se mai fierbe 10 minute.

Chisel de zmeură (4 porții)

Zmeură 800 g, zahăr 150 g, amidon 30 g.

Zmeura și zahărul se fierb cu 500 ml apă, se strecoară printr-un tifon, se dă vasul din nou la foc, se adaugă amidonul desfăcut în puțină apă rece. Se mai fierbe cîteva minute, se ia vasul de pe foc și se lasă să se răcească.

Chisel de căpșuni (4 porții)

Căpșuni 200 g, zahăr 120 g, amidon 50 g.

Căpșunile se amestecă cu zahărul, se adaugă 700 ml apă, se fierbe 5—10 minute, se trece prin sită și se dă vasul din nou la foc. Amidonul se desface în apă rece, se toarnă peste căpșuni și se mai fierbe cca 5 minute, amestecîndu-se tot timpul. Se ia de pe foc, se toarnă în cești și se lasă să se răcească.

Chisel de afine I (4 porții)

Afine 200 g, zahăr 120 g, amidon 50 g.

Afinele se fierb timp de 35—40 minute în 700 ml apă. Se pasează, se pun din nou pe

foc, se adaugă zahărul și amidonul desfăcut în apă rece și se mai lasă vasul pe foc cca 5 minute, amestecându-se tot timpul cu o lingură. Se ia de pe foc, se toarnă în cești și se lasă să se răcească.

Chisel de cacao I (4 porții)

Cacao 25 g, zahăr 80 g, amidon 50 g.

Cacaoua se amestecă cu zahărul, se adaugă 1 l de apă, se fierbe 5 minute, se adaugă amidonul desfăcut în apă rece și se mai fierbe 5 minute, amestecându-se bine. Se toarnă chiselul în cești și se lasă să se răcească.

Chisel de lapte (4 porții)

Lapte 1 l, zahăr 80 g, amidon 50 g, zahăr vanilat 1 plic.

Se pune la fiert cantitatea de 850 ml lapte cu zahărul și zahărul vanilat. Se desface amidonul în 150 ml lapte rece, se toarnă în laptele care fierbe și se mai ține pe foc timp de 3—4 minute, amestecându-se bine. Se toarnă în cești și se lasă la rece.

Compot de mere (pasat) (4 porții)

Mere 1 kg, zahăr 100 g, zahăr vanilat 1 plic.

Se curăță merele de coajă, se taie în patru, se curăță de semințe și se pun la fiert în 1,3 l apă. Se adaugă zahărul și se fierbe, până ce merele sînt moi. Se ia vasul de pe foc, se pasează compotul, se adaugă zahărul vanilat și se lasă să se răcească. Se servește cu biscuiți.

Compot de pere (pasat) (4 porții)

Pere 800 g, zahăr 100 g, zahăr vanilat 1 plic.

Se curăță perele de coajă și semințe, se taie felii și se fierb în 1,3 l apă. Se adaugă zahărul și se fierbe în continuare, până ce perele sînt moi. Se adaugă zahărul vanilat. Se pasează compotul prin sită, se lasă să se răcească și se servește. Se servește cu biscuiți.

Strudel cu mere (4 porții)

Făină 250 g, mere 1 kg, zahăr 150 g, unt 50 g, lămîie 50 g, zahăr vanilat 1 plic, sare.

Din făină, 15 g unt, sare, zeamă de lămîie se prepară o cocă frământându-se cca 90 minute, apoi se lasă să se repauzeze timp de o

Ringwood avea un prieten pe nume Bates, din aceeași specie și din gestul său. Bates era la fel de lung și slab, la fel de sărăcut cu banii, avea aceeași față opasă înroșită de vînt, o aroganță frustă identică, la fel înghesuia fetele, cu un aer de stăpin, prin colibe și grajduri.

Nici unul, nici altul nu scriau scrisori și totuși amindoi știau întotdeauna unde își pot găsi prietenul. Controlorul, cînd cu respectuoasă nebagare de seamă perfora biletul de clasa a treia a lui Ringwood într-un compartiment de clasa întâi, îi spunea că Bates călătorise pe aceeași rută joia trecută ca să se oprească la Killorglin o săptămînă sau două la vînătoare de becațe. Slujnica, în camera umedă a unei locande de pescari, chiar foarte timid, găsisse modul de a-i spune lui Bates că Ringwood plecase către Lough Corrib la pescuit de știuci. Polițiști, preoți, comis-voiajori și vinzători ambulanti de pe străzile principale transmiteau asemenea mesaje orale. Așa că de i se părea unuia că prietenul își găsisse de lucru în ceva plăcut, atunci își puneau puștile și undițele la păstrare și o lua la drum spre a-l găsi în culcusul lui.

Se întîmplă că într-o după-amiază de iarnă, Ringwood, în vreme ce se întorcea din mlaștinile din Ballyneary, după o zi nefericită, a fost salutat cu voce tare de un negustor de cai sașiu, o cunoștință de-a sa, care venea în trap cu cabrioleta (vehicul de care se folosește multă lume în Irlanda). Această persoană onorabilă i-a spus prietenului nostru să o ia către Galway unde tocmai îl întîlnise pe Bates aflat în drum către sătucul numit Knockderry. Bates îl rugase în mod deosebit să-i dea de știre lui Ringwood dacă s-ar fi întîlnit cu acesta.

Ringwood reflectă asupra mesajului și nu-i scăpă particularitatea: nu i se spusese dacă prietenul se ducea la pescuit ori la vînătoare ori de găsisse un Cressus cu o herghelie gata să i-o împrumute. „Cu siguranță că mi-ar fi transmis dacă ar fi fost vorba despre lucruri de felul ăsta! Îmi pun capul că s-a luat pe urmele celor două surori. Asta trebuie să fie!”

La un asemenea gînd chicoti, mișcîndu-și virful nasului său lunguiet ca de vulpe; nu-și pierdu vremea cu pregătirea bagajelor și în cîteva clipe era gata să plece către Knockderry, un loc pe care nu-l mai vizitase în călătoriile sale în

lungul și în latul Irlandei, în căutare de patrupeze, zburătoare și fetișcane.

Descoperi că locul în care trebuia să ajungă era destul de în afara drumurilor obișnuite, într-o zonă verde și liniștită. Totul era cum trebuia: coline domoale în jur, un râu în vale, obișnuitul turn în ruine pe o înălțime modestă, înconjurat de o pădure rară, la care se ajungea urmărind ceea ce rămăsese dintr-un vechi drum. Satul însuși era ca toate satele: bojdeuci îngrămădite, o moară paragină, cinci ori șase dughene unde se vinde bere și o locandă la care puteai trage dacă erai obișnuit cu bucătăria țărănească.

Trăsura îl lăsă acolo. Ringwood intră cu pași mari, o găsi pe stăpînă în bucătărie și o întrebă de prietenul său Bates.

„Oh, desigur domnule, zis hangița, domnul e aici. De fapt e un fel de a zice, pentru că acum nu-i aici“.

„Cum adică?“, zise Ringwood.

„Valiza lui e aici, a zis hangița, aici în sint și celelalte lucruri, și țin ocupată camera cea mare. Mai am una care e la fel de frumoasă, cu totul și cu totul. Domnul a stat aici aproape o săptămînă. Alaltăieri a ieșit să facă o plimbare și, e de necrezut, de atunci nu l-am mai văzut nici din greșeală“.

„O să se întoarcă, a zis Rigwood. Dă-mi o cameră. O să-l aștept aici“.

Se stabili la han și așteptă toată seara dar Bates nu apărură. Oricum, întîmplări de felul ăla nu miră pe nimeni în Irlanda și nerăbdarea lui Ringwood era dictată doar de faptul că ardea de nerăbdare să le cunoască pe cele două surori.

O zi sau două își pierdu timpul umblînd în sus și în jos pe ulițe și prin împrejurimi cu speranța că o să dea peste cele două frumuseți, ori măcar peste ceva nou. Nu avea preferințe deosebite, i-ar fi plăcut și o fetișcană din vreo bojdeucă, fără să-și piardă vremea în preamburii complicate.

Era a doua după-amiază și începea să se lase ceața. Ringwood se găsea la mai mult de un kilometru în afara satului cînd se întîlni cu o cireadă de vaci înnoierate care umblau pe mijlocul drumului, o fată le mina. Prietenul nostru aruncă o privire către fată și se opri dintr-o dată, adulmecînd mai ceva decît o vulpe.

oră. Se întinde o față de masă pe o masă cu suprafață mare, se așază aluatul pe mijlocul mesei și se întinde din el o foaie subțire, se lasă să se zvînte și se stropește cu unt. Merele se curăță, se dau pe răzătoare, se amestecă cu 80 g zahăr și zahărul vanilat, se presară merele pe foaia de strudel, se rulează foaia, cu ajutorul feței de masă, se taie în bucăți de mărimea tăvilor, se așază în tăvi și se coace la cuptor la un foc potrivit. După ce s-a copt, se porționează și se pudrează cu zahăr.

Budincă de brînză de vaci (4 porții)

Brînză de vaci 400 g, zahăr 100 g, ouă 2 buc, lapte 200 ml, zahăr vanilat 1 plic, unt 20 g, stafide 50 g, făină 50 g, sare.

Brînză se amestecă cu stafidele, zahărul, zahărul vanilat și sosul alb preparat din făină, ouă, unt și lapte. Se așază compoziția într-o formă, se așază forma în bain-marie și se dă la cuptor timp de 30—40 minute.

Budincă de tăiței (4 porții)

Făină 150 g, ouă 3 buc, brînză de vaci 200 g, unt 50 g, zahăr 60 g, zahăr vanilat 1 plic, sare.

Dintr-un ou, făină, sare și puțină apă se face o cocă mai deasă, ce se întinde pe planșetă, se rulează și se taie tăiței subțiri, ce se fierb în apă cu sare. Se strecoară, se trec printr-un jet de apă rece, se amestecă cu brînză, zahărul, zahărul vanilat, 2 ouă și 30 g unt. Se unge un gratin cu restul de unt, se așază tăiței cu brînză în el și se dă la cuptor pentru gratinare.

Budincă de griș cu stafide (4 porții)

Griș 150 g, lapte 600 ml, zahăr 180 g, zahăr vanilat 1 plic, făină 10 g, stafide 50 g, ouă 2 buc, albuș 1 buc, sare.

Se fierbe grișul în lapte clocotit cu puțină sare. Se ia de pe foc, se adaugă stafidele, 80 g zahăr, zahărul vanilat și gălbenușurile. La urmă se pun albușurile bătute spumă și făina. Cu restul de zahăr se caramelizează forma, se așază grișul în formă, se așază într-un bain-marie și se dă la cuptor pentru gratinare.

Budincă de orez (4 porții)

Orez 180 g, zahăr 100 g, zahăr vanilat 1 plic, ouă 2 buc, lapte 750 ml, albuș 1 buc, făină 15 g, unt 15 g, sare.

Orezul se alege, se spală, se scurge și se fierbe în apă. Se adaugă laptele fierbinte și se continuă fierberea. Se adaugă zahărul, zahărul vanilat și sarea. La urmă se pun gălbenușurile, făina și albușurile bătute spumă. Se unge o formă cu unt, se pune compoziția în formă, se așază într-un bain-marie și se dă la cuptor timp de 45 minute.

Cremă de vanilie (4 porții)

Lapte 750 ml, zahăr 100 g, zahăr vanilat 1 plic, ouă 3 buc.

Se fierbe laptele cu zahărul și se lasă să se răcească. Se bat ouăle, se amestecă cu laptele, se toarnă în cești, se pun ceștile într-o tavă cu apă și se dă tava la cuptor timp de 40 minute.

Plăcintă cu cremă (4 porții)

Aluatul: făină 180 g, albuș 1 buc, zahăr 30 g, praf de copt 1 plic, zahăr vanilat 1 plic, unt 60 g, sare.

Crema: făină 40 g, zahăr vanilat 1 plic, zahăr tos 80 g, ouă 2 buc, lapte 250 ml.

Din făină, zahăr, zahăr vanilat, praf de copt, un albuș și puțină sare se prepară un aluat fraged, ce se lasă o oră să se odihnească. Se taie în două, se întind două foi dreptunghiulare ce se așază în două tăvi egale și se coc la un foc potrivit. Se amestecă toate componentele cremei, se dă vasul la foc și se lasă, pînă ce crema dă în fiert, se ia de pe foc și se lasă să se răcească. Se întinde crema pe suprafața unui blat, se acoperă cu celălalt blat, se dă plăcinta la rece și, după ce s-a răcit, se porționează.

Gogoșele cu cremă (4 porții)

Aluatul: făină 125 g, zahăr 10 g, unt 60 g, ouă 3 buc, sare.

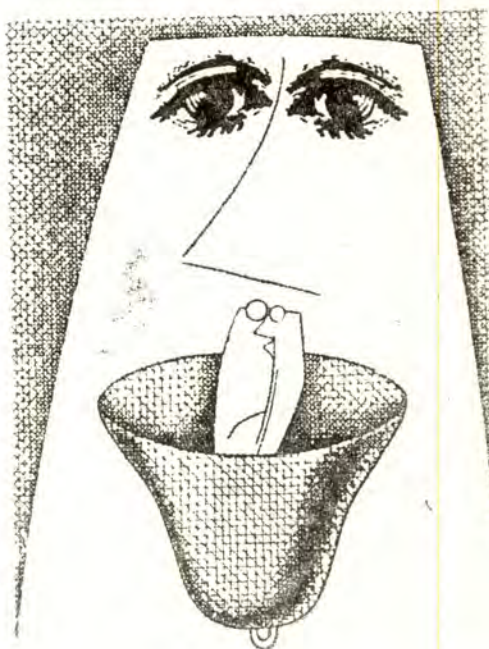
Crema: făină 40 g, zahăr vanilat 1 plic, zahăr tos 80 g, ouă 2 buc, lapte 250 ml.

Se pune la fiert 150 ml apă, untul și zahărul. Cînd apa a dat în clocot, se toarnă făina toată deodată și se amestecă, pînă ce aluatul se desprinde de pe pereții vasului. Se ia de

Fata era aproape o copilă, gleznele goale erau minjite de noroi și zgîriate; era atît de delicată încît singele tuturor nobililor Ringwood începu să fiarbă în venele ultimului vlăstar care simți o irezistibilă dorință de a bea un pahar cu lapte. De aceea așteptă un minut sau două apoi o luă pe urmele fetei propunîndu-și să-și astîmpere pofa ori măcar să innoade o conversație în vreme ce va încerca să cumpere laptele.

Dar se spune că fericirea nu vine niciodată singură, asemeni nenorocirii. În vreme ce Ringwood urmărea văcărița, jurîndu-și în sine că în toată țara nu se putea găsi alta mai frumoasă, auzi sunetul copitelor unui cal, ridică privirea și văzu un cal sur ce se apropia la pas și trebuie să fi ieșit la drum din cine știe ce fundătură deoarece cu o clipă mai înainte nu se văzuse nici un cal pe drum.

Un cal sur nu e mare lucru, mai ales cînd ai o dorință chiar atît de mare ca să bei un pahar cu lapte; totuși acest cal sur era deosebit pentru două motive. În



primul rind, nu era un cal de vreo rasă anume, nici de călărie, nici de vânătoare și bătea pământul cu copitele într-un fel ciudat, avea gîtul arcuit și capul mic, nări largi care nu erau lipsite de distincție. În al doilea rind, și asta îi distrase atenția de la rasa ori pedigreeul animalului, acest cal sur purta în spinare o fată care cu siguranță era cea mai frumoasă fată pe care Ringwood o văzuse în viața lui. Ringwood o privi, ea înaintă încet prin ceață, ridică ochii și îl privi. Ringwood uită dintr-o dată fetișcana și vacile. Ba mai mult, uită orice altceva de pe lumea asta.

Calul se apropie și fata îl privi în continuare, Ringwood privi și el; și nu erau doar priviri ci promisiuni pline și adevărate care se transformaseră în priviri. O clipă mai târziu calul își iuți pasul și îl lăsă singur în drum. Văzu cum calul și călăreța se îndepărtau în crepusculul hibernal, îi văzu cum o luară pe o cărare abia vizibilă. În timp ce se îndepărtau, fata întoarse capul și fluieră, Ringwood își dădu seama că un ciine se opriase lângă el amușinându-i picioarele. Pentru o clipă se gândi că poate era un dulău de rasă mai mic dar apoi își dădu seama că era vorba de o corcitură înaltă, slabă, păroasă. Îl văzu alergîndu-i în urmă, schiopătînd, cu coada lăsată și băgă de seamă că sărmana potaie încasase de curînd o ciomăgeală. Se vedeau urmele, părul era mai rar pe coaste.

„Oricum ar fi fost, nu-i stătea gîndul la ciine. Abia se reculese și o luă către cărare. O pierdea din ochi, dar cînd ajunse, recunoscu drumul părăsit care ducea către turnul ruinat de pe colină. Se gândi că era de ajuns pentru ziua aceea, se întoarse pe drumul său la han. Bates nu venise și poate era mai bine. Ringwood voia să aibă seara liberă pentru a-și alcătui un plan de acțiune.

„Calul nu poate costa mai mult de douăzeci de lire, își spuse. Deci nu e prea bogată. Prea bine, foarte bine. Și apoi nu era îmbrăcată cîne știe ce, nu știu ce avea pe ea, un fel de mantou, cam așa ceva. Nu era marfă din Bond Street. Și locuiește în turnul vechi. Aș fi crezut că e dărmat de tot. Poate sînt încă vreo două camere întregi. O casă de mizerie. Școală veche; sînge albastru, nici un ban, tinjești în fundătura asta uitată de Dumnezeu, la mile depărtare de lume. Nu-i de

pe foc, se temperează, se pun ouăle, unul cîte unul, amestecîndu-se bine după fiecare ou. Se lasă să se răcească, se pune coca într-un cornet sau poș și se dresează gogoșele de mărimea unei nuci. Se dau la cuptor, cunoscînd că în primele 15 minute nu este voie să se deschidă cuptorul, pentru a nu opri creșterea gogoșelor. Se scot din cuptor, se lasă să se răcească, se taie capace și se umplu cu cremă. Crema se prepară precum urmează: se amestecă componentele, se dă vasul la foc și se amestecă, pînă ce a început a fierbe. Se ia vasul de pe foc și se lasă să se răcească.

DIETA Nr.2

Borș de perișoare cu smîntînă (4 porții)

Carne de vacă fără os 320 g, franzelă 100 g, ceapă 75 g, ouă 2 buc, orez 50 g, supă de oase 1,5 l, smîntînă 200 g, borș de puțină 500 ml, leuștean verde, pătrunjel verde.

Carnea se trece de două ori prin mașina de tocat, împreună cu ceapa și franzela înmuiată și stoarsă. Se adaugă sare, un ou și un albuș, se amestecă și se formează perișoare, care se fierb 30 minute în supă de oase și borșul de puțină fiert separat. Se adaugă smîntîna amestecată cu un gălbenuș și orezul fiert separat și se potrivește gustul de sare. La sfîrșit se adaugă verdeață tocată mărunt.

Borș de zarzavat pasat (4 porții)

Dovlecei 150 g, morcovi 130 g, țelină 120 g, pătrunjel rădăcină 80 g, cartofi 300 g, roșii 120 g, supă de oase degresată 1,5 l, borș de puțină 500 ml, verdeață tocată, sare.

Supa se pune la fiert, se adaugă morcovii, țelina și pătrunjelul tăiate rondele. După 30 minute se pun cartofii și dovleceii curățați și tăiați cuburi. După alte 20 minute se pune borșul fiert separat și roșiile curățate de coajă și semințe și tăiate cuburi. Se potrivește gustul de sare, se mai fierbe cîteva minute. se ia de pe foc, se trece prin sită. La servit se adaugă verdeață tocată.

Supă acră de pește (4 porții)

Crap 1 kg, roșii 400 g, zarzavat de supă 200 g, ceapă 100 g, lămii 100 g, mărar, leuștean, sare.

Capul și coada de pește se fierb în apă timp de 20 minute. Se strecoară zeama, se pune din nou la foc, se adaugă ceapa tocată și zarzavatul de supă tăiat julien și se fierbe 30 minute. Se pune în supă peștele tăiat bucăți și roșiile curățate de coajă și de semințe și tăiate cuburi. Se mai fierbe 10 minute, se acrește cu lămii și se adaugă verdeța tocată.

Supă de carne (4 porții)

Carne cu oase 1,5 kg, morcovi 250 g, țelină 250 g, albitură 200 g, ceapă 150 g, varză dulce 200 g, ardei grași 150 g, sare.

Carnea se taie în bucăți, iar oasele se sparg cu barda. Se pun la fiert în apă cu sare și îndată ce au dat în fiert se spumează cât este necesar. După 2½—3 ore se adaugă zarzavatul de supă curățat și tăiat în patru. Se continuă fierberea încă o oră și apoi se strecoară supa. Se servește cu câte o bucată de carne la fiecare porție.

Supă a la grec (4 porții)

Supă de carne (strecurată) 1,5 l, orez 50 g, lapte 100 ml, gălbenușuri 2 buc, lămii 100 g, pătrunjel verde tocat, sare.

Supa se pune la fiert. Când a dat în fiert, se adaugă orezul fiert separat. Se ia vasul de pe foc, se pun gălbenușurile amestecate cu lapte și zeamă de lămii, se mai dă un clocot, se potrivește gustul de sare și se adaugă pătrunjelul verde tocat.

Supă de oase cu găluște de făină (4 porții)

Supă de oase (degresată) 1,5 l, lapte 100 ml, făină 50 g, unt 20 g, ouă 2 buc, verdeța tocată, sare.

Se pune untul într-un vas cald ca să se topească. Se adaugă făina, pe urmă laptele și se amestecă, până ce compoziția se desprinde de pe vas. După ce s-a răcit, se adaugă gălbenușurile, iar la urmă albușurile bătute spumă. Din această compoziție se iau cu o lingură cantități egale și se fierb 20 minute în supă

mirare că s-a uitat la mine! Doamnel! Dacă aș fi sigur că trăiește singură acolo n-ar fi nici o problemă să mă prezint. Dar s-ar putea să fie pe acolo taică-său, un frate, cineva. Lasă că o scot eu la capăt“.

Cînd hangîta îi aduse lampa o întrebă: „Spune-mi, cine e tinăra doamnă care călărește un sur, pare să fie un cal cam ciudat, neobișnuit...“

„O doamnă tinăra?, zise ezitînd hangîta, pe un cal sur?“

„Da, răspunse, M-a ajuns din urmă pe drum. Apoi a luat-o către turn, pe drumul vechi“.

„Oh, Sfînta Mărie să vă ocrotească! a zis buna femeie. Trebuie să fie frumoasa doamnă Murrough cea pe care ați văzut-o“.

„Murrough? Așa o cheamă? Bine, bine, bine! E un nume frumos și vechi pe aici“.

„Așa-i, zise hangîta. Odată erau regi și regine, în Connaught, înainte de a veni Saxonii. Și ea are un chip de regină, așa se zice“.

„Așa e, a zis Ringwood. Puteți să-mi aduceți whisky și apă, doamnă Doyle, o să rămîn aici, îmi place“.

Ar fi vrut să întrebe dacă prea frumoasa doamnă Murrough avea vreun tată ori un frate la turn — însă deviza sa era „cu cît vorbești mai puțin cu atît faci mai mult, mai ales în asemenea afaceri“. Așa încît se așeză în fața focului, amintindu-și și degustînd privirea pe care fata i-o aruncase și ajunse la concluzia că era îndeajuns o scuză oarecare pentru a se putea prezenta la dînsa, în turn.

Ringwood nu era omul care să nu aibă la îndemînă pretexte. În după-amiaza următoare se aranjă și ieși, de data asta pe vechiul drum. O luă pe scurtătură și se afundă pe sub arborii sălbaticiți, rămușori, acoperiți de iederă și atît de deși încît pe sub ei era chiar întuneric. Căută cu privirea înainte, însă drumul făcea o curbă și turnul rămînea ascuns în fundalul arborilor.

Cînd a ajuns la capătul drumului văzu pe cineva în picioare, în capăt, privi atent: era chiar fata care părea să-l aștepte.

„Bună ziua, domnișoară Murrough, zise cînd se apropie încît să-i fie auzită vocea. Sper să nu fi căzut prost. De fapt mi se pare că am avut plăcerea să mă întîlnesc cu o rudă de a dumneavoastră luna trecută la Cork...“

În vreme ce vorbea s-a apropiat îndejuns ca să poată vedea lucirea din ochii ei încă o dată, cuvintele fără rost îi muriră pe buze pentru că privirea ei era ceva dincolo de orice cuvânt și de orice sens.

„Mă gîndeam că trebuia să vii“, spuse ea.

„Damne, zise el, și eu. Dar — spuneți-mi — trăiți singură aici?“
„Singură“, zise ea și îi întinse mîna ca pentru a-l conduce.

Ringwood, binecuvîntîndu-și soarta, era gata să-i prindă mîna cînd cîinele slab se repezi între ei și aproape îl trînti la pămînt.

„Jos!, strigă ea, ridicînd brațul. Du-te, pleacă!“ Cîinele se lăsă pe burtă, urlă, și începu să se tîrască. „Nu poți să ai încredere în cîinele ăsta“, zise ea.

„Nu se poate“, spuse Ringwood. Pare un vechi prieten, pare că mă știe. Îmi place corcitură asta, Grozavă. Ce-i, ce este? Vrei să-mi zici ceva, bătrîne?“

Ringwood făcea întotdeauna complimente cîinilor ce aparțineau doamnelor iar animalul acela urla și mîrîia cît se poate de neașteptat.

„Fi cuminte!“, zise fata, ridicînd iarăși brațele. Cîinele tăcu.

„E o jăvră, îi zise lui Ringwood. Doar n-ai venit pînă aici ca să lăudați o jăvră de corcitură, nu?“ Și îl privi din nou în ochi, iar el uită de bietul cîine, ea îi întinse mîna, el i-o prinse de astă dată și se îndreptară împreună către turn.



de oase. Se potrivește gustul de sare, iar la sfîrșit se adaugă verdeață tocată.

Supă de oase cu omletă (4 porții)

Supă de oase (degresată) 1,5 l, ouă 2 buc, lapte 100 ml, sare, verdeață tocată.

Ouăle se bat cu laptele și se toarnă într-o cratiță unsă cu unt. Se așază cratița într-un bain-marie, se acoperă cu un capac și se fierbe 15 minute. Se răstoarnă pe o planșetă, se taie cuburi care se pun în supa de oase, se potrivește gustul de sare și se presară cu verdeață tocată.

Supă de oase cu orez (4 porții)

Supă de oase (degresată) 1,5 l, orez 60 g, verdeață, sare.

Se pune supa la fiert, se adaugă orezul ales și spălat. Se fierbe 30 minute, amestecînd mereu ca orezul să nu se prindă de vas. Se potrivește gustul de sare și se adaugă verdeața tocată.

Supă cu spanac (4 porții)

Supă de oase 1,5 l, spanac 500 g, unt 20 g, făină 10 g, gălbenuș 1 buc, smîntînă 100 g, verdeață tocată, sare.

Spanacul se spală în mai multe ape, se fierbe în apă cu sare, se strecoară și se trece de două ori prin mașina de tocat. Untul se amestecă cu făina, se adaugă supa, puțin cîte puțin, se dă vasul la foc, se fierbe 5 minute, se adaugă spanacul și se potrivește gustul de sare. Smîntîna se amestecă cu gălbenușul și se adaugă la supă. La sfîrșit se adaugă verdeața tocată mărunt.

Antricoate la grătar (4 porții)

Antricot de vacă 480 g, ulei 20 g, cartofi 800 g, lapte 200 ml, unt 20 g, cimbru, sare.

Antricoatele se taie felii, se bat cu un băt-șnițel, se ung cu ulei, se sarează, se presară cu cimbru și se frig pe grătar pe ambele părți. Cartofii se fierb, se curăță, se trec prin mașina de tocat, se amestecă cu lapte și unt și se potrivește gustul de sare. Antricoatele se servesc cu piure de cartofi.

Budină cu carne de vacă cu spanac (4 porții)

Carne de vacă 480 g, spanac 1,6 kg, făină 60 g, supă de oase (degresată) 400 ml, ouă 1 buc, ulei 40 g, sare.

Se alege spanacul, se spală în mai multe ape și se înăbușă cu o lingură de ulei și puțină apă. Se ia de pe foc și se lasă să se răcească. Carne se taie julien, se pune într-o cratiță cu restul de ulei, puțină apă și sare. Se acoperă cratița și se înăbușă carnea timp de circa 30 minute. Se lasă să se răcească, se amestecă cu spanacul. Supa de oase degresată se amestecă cu făina și gălbenușul de ou, iar la urmă se pune albușul bătut spumă. Se amestecă spanacul cu carnea și sosul și se potrivește gustul de sare. Se pune budinca într-un vas, se așază vasul într-un bain-marie și se dă la cuptor timp de 45 minute. La servit se adaugă sos de roșii la fiecare porție.

Budină din carne de vacă cu tăiței (4 porții)

Carne de vacă 480 g, tăiței 400 g, ulei 40 g, ouă 1 buc, smântină 80 g, făină 15 g, verdeță tocată, sare.

Se fierb tăiței în apă cu sare, se pun într-o strecurătoare, se clătesc cu apă rece și se scurg bine. Carne se fierbe în apă cu sare, se trece de două ori prin mașina de tocat, se amestecă cu ulei, sare și verdeță. Se pudrează o tavă cu făină, se așază un strat de tăiței, urmat de un strat de carne, peste care se pune restul de tăiței. Se unge pe deasupra budinca cu ou amestecat cu 30 g smântină, se așază tava într-un bain-marie și se dă la cuptor timp de 45 minute, iar la urmă se adaugă restul de smântină.

Budină de macaroane cu carne de vacă și sos de roșii (4 porții)

Macaroane 360 g, carne de vacă 480 g, ulei 40 g, ouă 1 buc, smântină 80 g, roșii 320 g, supă de oase degresată 200 ml, făină 20 g, sare.

Macaroanele se rup în două și se fierb în apă cu sare. Se pun într-o strecurătoare, se trec printr-un jet de apă rece și se lasă să se scurgă. Carne se trece de 2—3 ori prin ma-

Ringwood era în al șaptelea cer. „Ce noroc! se gindea. În clipa asta puteam să fiu în cine știe ce grajd umed și puturos să mîngii vreo slujnică. Și pariez că după aceea ar fi făcut mutre și ar fi plîns și ar fi fugit acasă să-i spună mamei-sii. Pe cînd aici și acum e o chestie cu totul deosebită!”

În acel moment fata împinse și deschise o poartă grea, și porunci cînelui să rămînă afară, îl invită pe amicul nostru să străbată un atrium gol, zidit în piatră, apoi ajunseră într-o mică încăpere ce desigur nu aducea deloc a grajd numai că se simțea un miros umed și mucegai cum se întîmplă în casele vechi. Pe podea ardeau vreascuri iar în jurul focului era o laviță largă și lungă. În rest, camera era mobilată cu maximă simplitate și într-un stil foarte antic. „Aduce aminte de Kathleen și Houlian, se gîndi Ringwood. Grozav! În crepusculul Ceiilor vom sta, vișind la dragoste! Dumnezeu desigur nu te încurci cu povești”. Fata stătea pe laviță și îl trase lîngă sine, jos. Tăceau amîndoi, nici un sunet nu se auzea, în afara vîntului și al cînelui care zgîria și urla încetîșor la ușa camerei.

În cele din urmă fata vorbi: „Dumneata ești un saxon”.

„Nu-mi fac vină din asta, zise Ringwood. Ai mei au venit în Irlanda la 1656. Desigur asta înseamnă nimic din punctul de vedere al Ligii Galice dar oricum eu cred că noi avem rădăcini în țară”.

„Da, în inima țării”, zise ea.

„Vrei să vorbim despre politică?”, zise Ringwood dînd un accent irlandez cuvintelor.

„Noi, amîndoi, stînd în fața focului?”

„Dumneata vrei să vorbești despre dragoste, zise ea surîzînd. Dar dumneata ești un bărbat care confundă fetele sărace ale Irlandei și care le proteste”.

„Dumneavoastră mă judecați într-adevăr fără dreptate, zise Ringwood. Eu sînt un bărbat care trăiește singur și trist în așteptarea unicei iubiri, chiar dacă ea mi se pare a fi dincolo de orice speranță”.

„Oh, desigur, zise fata. Totuși ieri te uitai după una din fetele Connell care-și mîna vacile în lungul drumului”.

„Mă uitam? Mă rog, s-ar putea. Dar când v-am văzut am uitat-o cu totul”.

„Asta și voiam, zise ea, prinzindu-l de mîini. Acum vrei să rămii cu mine?”

„Oh, da, asta e ceea ce vreau!”, a exclamat Ringwood cu convingere.

„Pentru totdeauna?”, întreabă ea.

„Pentru totdeauna, exclamă Ringwood. Pentru totdeauna, pentru eternitate!”

Știa că e mai bine să păcătuiască un pic din exces decît să nu fie îndeajuns de curtenitor cu o femeie. Și totuși, în timp ce vorbea, ea îl privea fix ca și cum ar fi crezut cu adevărat în cuvintele sale.

„Ah, strigă Ringwood, mă vrăjiți”, și o prinse în brațe.

Îi atinse buzele cu ale sale și dintr-o dată se simți pierdut. De obicei i se părea că e un jucător abil și rece dar de data asta era ca o intoxicație, prea puternică pentru forțele sale. Mîntea sa părea că se dizolvă în plăcere și în foc și ia sfîrșit focul dispăru și cu focul dispărură și simțurile sale. În timp ce se pierdea o auzi spunînd „Pentru totdeauna, pentru totdeauna” și apoi totul dispăru și căzu într-un somn profund.

Trebuie să fi dormit o vreme. I se păru că se ridică pentru a deschide și a închide ușa grea. Pentru o clipă rămase confuz și încercă să se dumirească unde se află.



șina de tocat, se pune într-o cratiță împreună cu uleiul, puțină apă și sare. Se înăbușă sub capac timp de 30—35 minute, stingîndu-se din cînd în cînd cu cîteva linguri de apă. Macaroanele se amestecă cu oul și smîntîna. Se presară o tavă cu făină, se așază jumătate din cantitatea de macaroane. Peste macaroane se pune carnea și se acoperă cu restul macaroanelor. Se așază vasul într-un bain-marie și se dă la cuptor, la un foc potrivit timp de 30 minute. Roșiile se strivesc, se fierb 30 minute, se pasează prin sită, se adaugă o linguriță de făină și sare și se mai fierbe 15 minute. Acest sos se servește la budinca de macaroane.

Carne de vacă Strogonoff (4 porții)

Carne de vacă 640 g, roșii 350 g, făină 40 g, supă de oase degresată 400 ml, unt 20 g, verdeață, sare.

Carnea se taie julien și se înăbușă sub capac 30 minute într-o cratiță cu unt, puțină apă și sare. Roșiile se rup în bucăți, se fierb 30 minute, se presează prin sită, se adaugă supă de oase degresată, făina desfăcută în puțină apă, se fierbe 5 minute, se toarnă peste carne și se mai fierbe 20 minute. Se adaugă verdeață.

Carne de vacă înăbușită cu piure de spanac (4 porții)

Carne de vacă 640 g, morcovi 150 g, țelină 125 g, pătrunjel rădăcină 75 g, spanac 1,6 kg, unt 20 g, ulei 20 g, făină 50 g, supă de oase degresată 100 ml, lapte 150 ml, lămiie 50 g, sare.

Carnea de vacă se pune la fiert în apă cu sare. Cînd a dat în clocot, se spumcăză cît este necesar. După 2½—3 ore se adaugă zarzavatul de supă tăiat rondele, se mai fierbe o oră și se strecoară supa. Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape, se înăbușă în ulei, puțină apă și sare, se trece de două ori prin mașina de tocat, se adaugă untul, laptele, făina desfăcută în supă de oase. Se fierbe cîteva minute, apoi se așază într-un bain-marie și se dă spanacul la cuptor timp de 25 minute. La servit, la fiecare porție se pun 2—3 felii de carne, o cantitate corespunzătoare de spanac, peste care se pune puțină zeamă de lămiie.

Chiftele din carne de vacă la grătar (4 porții)

Carne de vacă 640 g, cartofi 75 g, franzelă 60 g, ouă 1 buc, unt 20 g, verdeață, sare.

Carnea de vacă se trece prin mașina de tocat împreună cu cartofii cruși și franzela înmuiată în apă și stoarsă bine. Se adaugă oul, verdeața și sarea, se amestecă bine și se frig pe grătar, rumenindu-se bine pe fiecare parte. Frigerea se face la un foc potrivit pentru a putea menține chiftelele pe grătar un timp mai îndelungat spre a fi pătrunse bine de căldură. La servit se pune câte puțin unt crud pe fiecare chiftea.

Friptură de vacă la grătar (4 porții)

Carne de vacă 640 g, cartofi 1,2 kg, supă de oase degresată 200 ml, unt 30 g, sare.

Carnea se taie felii, în latul fibrelor, se bate cu un batșnițel și se frige pe grătar. După frigere se sarează și se unge cu puțin unt. Se servește pe farfurii fierbinți cu piure de cartofi. Cartofii se fierb în apă cu sare, se curăță, se trec prin mașina de tocat, se sarează, se adaugă supa de oase și untul rămas.

Mititei dietetici (4 porții)

Carne de vacă (ceafă) 480 g, cimbru, sifon 50 ml, sare.

Carnea de vacă (ceafă) se trece de 3—4 ori prin mașina de tocat cu sită deasă, se adaugă sarea, cimbru fărâmițat și sifon. Se lasă la frigider 24 ore, se trece prin mașina de tocat, căreia i s-a montat un dispozitiv de tras miți, formându-se mititei de aceeași mărime, care se frig pe grătar la un foc mai iute. Se consumă calzi.

Șnițel înăbușit cu piure de cartofi (4 porții)

Carne de vacă 640 g, ulei 30 g, morcovi 150 g, țelină 75 g, pătrunjel rădăcină 75 g, cartofi 1 kg, supă de oase degresată 200 ml, unt 40 g, verdeață tocată, sare.

Carnea se taie felii în latul fibrelor, se bate cu un batșnițel, se pune la înăbușit sub capac, cu ulei, puțină apă, sare și zarzavatul de supă tăiat rondele. Cartofii se fierb, se curăță, se trec prin mașina de tocat, se adaugă supa de oase, untul și sarea și se amestecă

Camera era în întuneric, focul ajunsese abia o pâlpâire. Clipi, își ciuli urechile, încercă să-și facă ordine în senzații. Dintr-o dată îl auzi pe Bates care vorbea hârâit ca și cum și el ar fi fost pe jumătate adormit sau mai bine, pe jumătate beat. „Tu ai vrut să vii până aici, zise Bates. Eu am încercat tot ce s-a putut să te opresc”.

„Oh, salut, zise Ringwood, gândindu-se că ațipise în fața focului din odaia hanului. Bates, Doamne! Trebuie să fi dormit zdravăn. Mă simt cam greu de cap. Fir-ar să fie! Carevasăzică a fost un vis! Aprinde o luminare, bătrîne. Trebuie să fie tirziu. Să ni se aducă cina, nu?”

„Nu, nu cumva...” zise Bates, cu aceeași voce alterată. N-o chema. O să ne bată dacă o chemi”.

„Cum adică?”, zise Ringwood. Să ne bată? Ce naiba zici?”

Un vreasc se răsuci pe podea și aruncă o flăcărăie iar el își văzu atunci propriile labe din față, lungi și păroase, și pricepu.

JAMES FRANCIS DWYER

UN LAUREAT al junglei

Lumina lunară se reflecta pe craniul chel al lui Schreiber în timp ce acesta se ridica greoi din profunditatea unui șezlong cam grosolan. Ochii îi erau îndreptați către pata neagră-albastră a junglei însă urechile captau zgomote înăbușite care veneau din bungalow. Drumul, așemeni unei dire de arsură se îndrepta către fantastica masă de arbori și în lungul său se ridica iarba *risso* ca și cum ar fi vrut să protesteze împotriva defrișării. Jungla se infurie împotriva oricărui spațiu gol — acesta este semnul prezenței umane.

„Ce e?”, întrebai în șoaptă.

„Nimic”, murmură naturalistul, dar încordarea cu care prinsese lemnul unsuros pe care era întins cortul nu dispăru.

Îți dădea impresia unui om prin care traversează toate zgomotele nopții ca printr-un filtru.

Pe neașteptate cu o mișcare bruscă, se repezi înainte. O linie neagră apărui în mijlocul drumului înălbit de lună și neamțul greoi se aruncă deasupra cu agilitatea unei pisici.

„Blestematul ăsta de șarpe roșu“, bolborosi, ținând animalul de coadă care se tot răsucea și se îndreptă cu pași hotărâți spre poartă. „E a doua oară când scapă“.

Cînd se așeză din nou în șezlong l-am întrebat:

„L-ați văzut înainte de a traversa drumul?“

„Nu!, răspunse sec Schreiber. Am auzit doar că se petrece ceva. E ușor. Cînd a fugit a provocat un moment de tăcere și o ușoară schimbare de ton în vocea celor care nu stăteau liniștiți. Ascultați acum“.

Din interiorul bungalowului venea un ciudat zumzăit, ca de viespi, și se răspîndea continuu în noaptea misterioasă. Părea că junglia întreagă îl asculta.

„Acum stau bine, murmură satisfăcut neamțul. Sint liniștit, so“.

„Dar cum au știut că șarpele roșu a fugit?, am întrebat. Sint închiși în întuneric și șarpele n-a făcut zgomot“.

Naturalistul rise, cu risul satisfăcut al omului căruia o întrebare ca a mea îi dă sentimentul unei admirații subtile.

„Cum?, repetă. Dar, prietene, gibbonul care stă înăuntru l-a simțit în sînge, ja. Geme atît de patetic, ah, atît de patetic, încît într-o clipită vestea se răspîndește în toate cuștile. Fie la lumină, fie pe întuneric nu-i nici o deosebire pentru sălbăticiuni. Fiecare păticeică din corpul lor e un ochi. Fiecare fir de păr ascultă și le zice ceva. Este cum ar trebui să fie. Eu îmi dau seama cînd schimbă tonul ori registrul. Maimuța neagră e înțeleaptă dar alții au trecut dintr-o dată la pianissimo. Șarpele e un animal care se poate viri oriunde. Nu le-am spus că s-a întors îndărăt la locul lui dar ei o știu“.

Am simțit cum o greață se răspîndea în mine în vreme ce neamțul vorbea sacadat, încercînd să-și găsească cuvintele potrivite. Bungalowul mi se părea a fi un soi de leproserie în mijlocul junglei. Gemetele, șoaptele, foșnetele m-ar fi făcut să mă înfior și m-am surprins dînd glas gîndurilor.

bine. La servit se pune la fiecare porție o felie de carne, o cantitate corespunzătoare de piure de cartofi și o lingură de sos de legume.

Tocăniță din carne de vacă (4 porții)

Carne de vacă 480 g, ceapă 75 g, roșii 300 g, castraveți 300 g, făină 175 g, ulei 20 g, vin 200 ml, usturoi 10 g, ouă 1 buc, sare.

Carnea se taie în bucăți de 20—30 g, se pune la înăbușit într-o cratiță cu puțină apă, ulei și ceapă tocată. După cca o oră se adaugă roșiile curățate de coajă și semințe și tăiate cuburi, castraveții curățați de coajă și semințe și tăiați cuburi, usturoiul tocat, o lingură de făină, vinul și se lasă să fiarbă. Din restul de făină, un ou, puțină sare și apă se prepară o cocă din care se rup bucăți de mărimea unei alune, ce se rotunjesc între palme, se fierb în apă cu sare și se adaugă la tocăniță, apoi se mai fierb împreună cîteva minute.

Salată de sfeclă (4 porții)

Sfeclă roșie 1 kg, ulei 30 g, oțet, sare.

Sfecla se coace la cuptor, se curăță de coajă, se dă pe răzătoare (cea pentru coajă de lămie), se amestecă cu oțet, ulei și sare și se lasă la rece cîteva ore pentru formarea gustului.

Sos de mărar (4 porții)

Supă de oase degresată 600 ml, făină 40 g, smîntînă 60 g, mărar verde tocat, sare.

Se pune la fierț cantitatea de 400 ml supă de oase degresată. Făina se desface în restul de 200 ml supă și se fierbe 15 minute. Se potriveste gustul cu sare și mărar verde tocat și se mai dă un clocot. La sfîrșit se adaugă smîntîna.

Cremă de cacao la cești (4 porții)

Cacao 25 g, lapte 750 ml, zahăr 100 g, zahăr vanilat 1 plic, ouă 3 buc.

Se fierb laptele cu zahărul și zahărul vanilat. Se bat ouăle cu telul, se amestecă cu cacaoa, se adaugă laptele fierț, pus puțin cîte puțin. Se umple ceștile cu această cremă, se așază într-un bain-marie și se dau la cuptor pînă ce crema se leagă. Se scoate din cuptor și se dă la rece.

Cremă de cafea cu gelatină (4 porții)

Lapte 200 ml, cafea fiartă (slabă) 400 ml, zahăr 60 g, ouă 1 buc, gelatină 2 foi, zahăr vanilat 1 plic.

Gălbenușul se amestecă cu zahărul și se subțiază cu laptele rece. Se adaugă cafeaua fierbinte, puțin câte puțin și se lasă să fiarbă, pînă ce se leagă puțin. Se ia de pe foc, se adaugă gelatina dizolvată în apă rece, albușul de ouă bătut spumă și zahărul vanilat și se amestecă ușor. Se toarnă compoziția într-o formă udă și se dă la rece. Se răstoarnă pe o farfurie și se servește.

Cremă de zahăr ars (4 porții)

Lapte 500 ml, zahăr 80 g, ouă 4 buc, zahăr vanilat un plic (după gust).

Ouăle se amestecă cu 60 g zahăr, se adaugă laptele fiert, puțin câte puțin, amestecînd mereu. Cu restul de zahăr se caramelizează o formă, se toarnă compoziția în formă, se pune forma într-un bain-marie și se dă la cuptor timp de 30 minute. Se scoate din cuptor și se dă la rece.

Ruladă cu gem de gutui (4 porții)

Ouă 4 buc, făină 60 g, zahăr 60 g, zahăr vanilat 1 plic, jeleu de gem 100 g, unt 20 g.

Se amestecă gălbenușurile cu zahărul și zahărul vanilat. Albușurile se bat spumă, se amestecă cu gălbenușurile, făina și 10 g unt. Se întinde compoziția pe o hîrtie pergament unsă cu unt. Se așază într-o tavă, se dă la cuptor timp de 4—6 minute. Se răstoarnă pe o planșetă, se scoate hîrtia, se unge suprafața cu gem de gutui, se rulează și se dă la rece. Cînd s-a răcit, se taie felii groase.

DIETA Nr. 4

Borș pasat (4 porții)

Supă de carne degresată 1,5 l, morcovi 100 g, țelină 100 g, albitură 75 g, dovlecei 150 g, cartofi 150 g, roșii 100 g, borș de puțină 500 ml, leuștean verde.

Se adaugă la supă 500 ml apă și se pune la fiert împreună cu zarzavatul de supă, dovleceii, cartofii și roșiile. Se fierbe cca o oră, se

„Mi se pare îngrozitor de crud, am îngăimat. Dacă dumneavoastră considerați...”

Naturalistul m-a întrerupt cu un aer calm și eu am tăcut. Pipa groasă din spumă de mare era suptă cu vigoare.

„Nu e cruzime, spuse încet. Acolo... și agită o mină în direcția petei neagră-albastră a junglei care părea o bază din care se ridica cerul albicios, făcînd oșpețe unii pe contul altora. Prizonierii mei sînt în siguranță și au de mîncare. Nu v-ați dat seama cu cîteva clipe înainte cît erau de tulburați din cauza fugii șarpeului? So! Maimuța neagră are un micuț și de aceea îi era frică. În junglă viața nu e lungă pentru cei slabi. Cu cinci ani în urmă mă găseam la Amsterdam. Doamne și par cincizeci de ani — și la Hagenbeck au văzut un *mias* cu o singură ureche pe care îl prinsesem cu cîteva ani în urmă. Părea că o duce bine. Liber, ar fi fost în viață azi? Nu cred.”

Zumzăitul iritant continua să se reverse din bungalow. „Nu, captivitatea nu e un rău dacă animalele sînt tratate bine, continuă naturalistul, și puteți să-mi spuneți că nu sînt tratate bine?”

N-am răspuns. Pus în fața unei asemenea întrebări nu aveam cum să-mi susțin ideea. Prizonierii lui Schreiber erau bine hrăniți. Micuțul maimuței era ferit de șarpe.

Neamțul mătăhălos fumă în tăcere cîteva minute cu ochii îndreptați către fișia de junglă din față.

„Zoologii tratează animalele mai bine decît societatea ființele umane”, zise încet.

Tăcu pentru un moment. Memoria îi adusese aminte ceva care nu-i plăcea.

„Am greșit. Am cunoscut unul. E încă devreme, o să vă povestesc. S-a întîmplat cu multă vreme în urmă cînd abia venisem pe fluviul Samarahan. Numele ăluia era Lesohn — Pierre Lesohn — și era un tip ciudat de naturalist. Adică nu pune pic de inimă în munca lui. *Nein!* Se gîndea numai la noi căi de a face bani și nimeni care se cheamă naturalist nu poate să lucreze așa. Munca asta cere totul — inimă, spirit, creier, tot. Și de aceea am spus ce-am spus despre Lesohn, că nu era un naturalist. Demonul nemulțumirii îl devora și în această muncă nu



trebuie să fii nemulțumit. Nu, dragă prietene.

Într-o zi am coborît pe fluviu pînă la tabăra lui Lesohn și el mi-a vîrît sub nas o revistă ilustrată ce venea de la Paris. Rîdea și era excitat. Era mai totdeauna excitat: oamenii nemulțumiți sînt întotdeauna excitați.

„Ce zici de asta?“, m-a întrebat.

Am citit articolul din revistă și am privit fotografia. Era poza unui orangutan și dedesubt era numele animalului. Avea două nume, ca dumneata și ca mine. Stătea la un birou, fuma o țigară de foi și se prefăcea că scrie o scrisoare. Îmi făcea scîrbă. Nu era un lucru pe gustul meu. I-am dat îndărăt revista și nu i-am zis nimic.

„Deci?, sări el, ți-am cerut să-mi spui ce crezi?“

„Nimic, i-am zis, nu mă interesează“.

„Bătrîn nebun, a strigat. Maimuța aia cîștigă două sute de lire sterline pe săptămînă la Royal Music Hall în Piccadilly. Cîștigă o avere pentru dresorul ei“.

pasează prin sită, se dă din nou la foc, se adaugă borșul, se potrivește gustul de sare și se mai fierbe cîteva minute. La sfîrșit se adaugă leușteanul verde tocat.

Borș cu perișoare (4 porții)

Carne de vacă 400 g, orez 80 g, ouă 1 buc, zarzavat de supă 300 g, ceapă 50 g, roșii 200 g, supă de legume 500 ml, borș de puțină 500 ml, verdeață (leuștean), sare.

Ceapa se toacă mărunt iar zarzavatul de supă se dă pe răzătoare (julien) și se fierb în supa de legume amestecată cu apă. Carnea se trece de două ori prin mașina de tocat, se amestecă cu oul și orezul fiert separat, se formează perișoare mici ce se fierb în supă timp de 20—25 minute. Se adaugă roșiile curățate de coajă și semințe și tăiate cuburi iar la sfîrșit se pune borșul fiert separat și se potrivește gustul de sare. La servit se adaugă leuștean verde tocat.

Supă-cremă cu carne de pasăre (4 porții)

Supă de oase degresată 1,2 l, carne de pasăre fiartă 480 g, sare.

Se pune la fiert supa de oase degresată. Carnea fiartă se trece de două ori prin mașina de tocat, se pune în supă și se fierb împreună 10 minute. La sfîrșit se potrivește gustul de sare.

Supă de carne cu fulgi de ou (4 porții)

Supă de carne degresată 1,6 l, ouă 2 buc, unt 20 g.

Supa de carne se pune la fiert. Ouăle se bat bine și se toarnă în supă printr-o pîlnie și se lasă să fiarbă 15 minute. La servit se adaugă unt la fiecare porție.

Supă de carne cu perișoare (4 porții)

Carne de vacă 400 g, unt 20 g, orez 60 g, supă de oase degresată 1,6 l.

Carnea se trece de 2—3 ori prin mașina de tocat, se adaugă untul și orezul ce a fost fiert separat și se amestecă bine. Se formează perișoare mici ce se fierb în apă sau puțină supă. La servit se pun în farfurii perișoarele și se toarnă peste ele supă de oase caldă.

Supă cu găluște (4 porții)

Supă de carne 1,5 l, unt 20 g, făină 60 g, ouă 2 buc, sare.

Se pune supa la fiert. Se amestecă untul cu ouăle, făina și puțină sare. Când supa fierbe, se iau cu o linguriță bucăți din această câcă, se pun în supă și se fierb 15—20 minute.

Supă cu fidea (4 porții)

Morcovi 250 g, țelină 150 g, albitură 200 g, ceapă 100 g, varză dulce 100 g, gulie 50 g, fidea 160 g, unt 20 g, verdeață, sare.

Zarzavaturile se curăță, se dau pe răzătoare și se pun la fiert în apă cu puțină sare. După ce au fiert bine, se pasează supa printr-o sită. Fidea se fierbe separat, se adaugă la supă împreună cu untul și verdeața tocată.

Supă groasă de orez (4 porții)

Orez măcinat 160 g, unt 20 g, supă de carne degresată 800 ml, sare.

Orezul măcinat se fierbe în apă, se trece prin sită, se adaugă supa de oase degresată, se fierbe câteva minute și se sarează. La servit se adaugă unt crud la fiecare porție.

Supă groasă de arpacaș (4 porții)

Arpacaș 200 g, unt 20 g, supă de oase degresată 800 ml, sare.

Arpacașul se fierbe, până ce boabele se desfac, se trece prin sită, se adaugă supa de oase degresată, se fierbe 20 minute și se potrivește gustul de sare. La servit se adaugă unt la fiecare porție.

Supă de oase cu orez pasat (4 porții)

Orez 80 g, supă de oase degresată 1,2 l, sare.

Supa de oase degresată se pune la fiert, se adaugă orezul ce a fost ales și spălat și se fierbe 30 minute. Se trece prin sită, se pune din nou la foc ca să mai dea câteva clocote.

Budincă de carne cu orez (4 porții)

Carne de vacă 640 g, orez 160 g, albușuri 2 buc, unt 30 g, sare.

Carnea de vacă se pune la fiert în apă cu puțină sare. Când a dat în clocot, se spumează cât este nevoie și se continuă fierberea, până ce carnea este gata. Orezul se fierbe în supa

„Nu mă interesează, i-am răspuns. Chestia asta n-are nici o importanță pentru mine“.

„Oh, oh, pufni. Vrei să muncești în jungla asta spurcată până când o să mori, nu? Eu am altceva în cap, Schreiber“.

Știam ce are dar n-am vrut să-l intrerup.

„Da, a strigat, nu vreau să fiu îngropat aici cu maimuța urlătoare care să-mi cînte marșul funebru pe mormînt. Vreau să mor la Paris. Și înainte de a muri vreau să mă distrez un pic, Schreiber. E o fată drăguță acolo, și tatăl ei e șeful la Café de Primeroses... *Mon Dieu!* De ce am ajuns în barbaria asta?“

„Și chestia asta la ce ți-ar folosi?“ I-am întrebat arătîndu-i revista cu maimuța dresată.

„Cum, strigă, cum? Prost bătrîn ce ești, eu, Pierre Lesohn voi domestici un orangutan“.

„Nu e bine să transformi un animal într-o ființă umană, i-am zis. Dacă aș fi în locul tău n-aș încerca asta“.

Cum auzi ce i-am zis, Lesohn aproape că leșină de ris. Căzu pe pat și rise vreo zece minute. Era un șiret, Pierre Lesohn, prea șiret ca să părăsească Parisul. Oamenii șireți nu trebuie să se îndepărteze niciodată de oras. Jungla nu e bună pentru ei. Cu jungla se pot acomoda doar aceia care au experimentat cu grijă capacitățile lor. Lesohn n-a avut vreme să experimenteze. Era prea ocupat să alcătuiască proiecte“.

Schreiber s-a intrerupt și din nou s-a ridicat din șezlong. Ceva se pierduse în zumzetul venind din închisoare și Schreiber ca un dirijor ciulise urechea pentru a prinde nota falsă. Fără să facă zgomot dispăru în obscuritatea dinăuntru.

Cînd s-a întors și-a aprins pipa încet. „Micuțul maimuței e bolnav. Dacă ar fi fost în junglă ar fi murit. Aici va scăpa, cred. Dar să ne întoarcem la Pierre Lesohn, franțuzul șiret care ar fi trebuit să rămînă la Paris. Și-a prins fotografia aceea a maimuței-om deasupra patului și o admiră în fiecare zi. Acea imagine se introdusese între el și somnul său.“

Două sute de lire sterline pe săptămînă, exclama mereu. Dar gîndește-te, cap de lemn nemțesc! Aproape cinci mii de franci. Patru mii de mărci. De ce să nu domesticim și noi?“

„Eu nu, zicem. Orangutanul îmi place așa cum este. Dacă ar deveni atât de grozav încât să fumeze și să-mi citească scrisorile, nu mi-ar place. Ar fi în afara locului său pe care îl are în regnul animal“. Îl enervam destul. Trei zile mai târziu un dalac captură un pui de orangutan și franțuzul îl cumpără imediat.

„E chiar ceea ce-mi trebuie. Vreau să-l domesticesc cât mai repede se poate. O să vezi tu! Se află la Paris o fată frumoasă al cărei tată e șeful lui Café de Primeroses și o să vezi tu, neamțule, chestii grozave. Profesorul Pierre Lesohn și orangutanul său domesticit. Cinci mii de franci pe săptămână! Nu e frumos?“

Nu-i ziceam nimic. Știam care era locul orangutanului în lumea animală și eram mulțumiți să-l lăsăm la locul său. Mama Natură stabilește ranguri și eu știu că orangutanul nu e un tip care să trimită bilețele amoroase ori să tragă la țigări de foi. De la furnicarul care răscolește mușuroaiele cu nasul pînă la Pierre Lesohn, Mama Natură a fixat lucrurile cu multă grijă.

Lesohn nu era un om adaptat la junglă. Nu, prietene. Era tot numai nervi și excitație și trebuia să se excite de zece ori pe zi. Iar aici nu ai de ce să te exciți. Lumea de la oraș crede că este, dar se înșală. Aici e un leagăn în care poți să te odihnești dacă stai liniștit. Pricepi? Franțuzul nu reușea să stea calm. Imaginația sa îl făcea să viseze la milioane la numai două zile după ce căpătase orangutanul. Chiar așa. Deja își cumpăraseră o casă în Passy, o trăsură și surisuri de la balerinele de la *Gran Casino*. Sint și asemenea oameni. Transportă fanteziile lor în trăsuri cu aburi și călătoresc către infern. Și Lesohn avea ceva care nu-l ajuta prea mult. Sub saltea avea o sticlă pătrată și ciocnea în cinstea maimuței și a distracțiilor care urmau la Paris, ciocnea cam prea mult după părerea mea.

Maimuța învăța foarte repede. Era un mim excepțional. De fiecare dată cînd mă opream la casa lui Lesohn franțuzul silea animalul să arate ce știe și să ne uimească. Nu-mi plăcea și i-am zis-o în față. Lesohn a început să ridă. „Un prost, exclama. Vechi vinător de maimuțe! Așteaptă și o să vezi! Profesorul Pierre Lesohn și maimuța sa dresată cu cinci mii de franci pe săptămână! Cinci mii de

de oase. Se trece prin mașina de tocat atât carnea cît și orezul, se adaugă albușurile de ou bătute spumă, se amestecă și se potrivește gustul de sare. Se toarnă compoziția într-o formă unsă cu unt, se așază forma într-un bain-marie și se dă la cuptor timp de 45 minute. La servit se adaugă unt crud pe fiecare porție.

Gelatină cu carne de vacă (4 porții)

Carne de vacă 480 g, supă de oase degresată 800 ml, gelatină 6 foi, lămîie 100 g, sare.

Carnea de vacă se fierbe în apă, se trece de 2—3 ori prin mașina de tocat. Se amestecă cu supa de oase încălzită și se adaugă gelatina înmuiată în apă rece. Se toarnă compoziția într-o formă udă, se dă la rece și, după ce s-a răcit, se răstoarnă pe un platou. Se servește cu zeamă de lămîie.

Budincă de cartofi cu carne (4 porții)

Cartofi 1,700 g, carne de vacă 500 g, ouă 1 buc, lapte 120 ml, ulei 20 g, unt 40 g, făină 15 g, sare.

Carnea se fierbe, se trece de 2—3 ori prin mașina de tocat, se adaugă sare și ulei. Cartofii se curăță, se spală și se fierb în apă cu sare. Se trec prin mașina de tocat, se adaugă untul și gălbenușul, se amestecă, iar la sfîrșit se pune albușul bătut spumă. Se pudrează cu făină o tavă de cuptor, se toarnă jumătate din cantitatea de cartofi, se netezește suprafața, se presară carnea pe întreaga suprafață, se toarnă restul de cartofi, se netezește, se unge pe deasupra cu lapte și se dă tava la cuptor pentru gratinare.

Chiftele de carne cu usturoi (4 porții)

Carne 400 g, orez 40 g, unt 20 g, usturoi 10 g.

Orezul se fierbe în puțină apă și se pasează. Carnea se trece de două ori prin mașina de tocat, se adaugă orezul, untul și mujdeiul de usturoi și se trece încă odată prin mașina de tocat. Compoziția se amestecă, se formează chiftele și se fierb în abur.

Sufleu de carne (4 porții)

Carne de vacă 640 g, unt 20 g, albușuri 4 buc, sare.

Carnea se fierbe, se trece de 2—3 ori prin mașina de tocat, apoi se amestecă cu untul. Se potrivește gustul de sare și se adaugă albușurile bătute spumă. Se toarnă compoziția într-o formă udă, se așază forma într-un bain-marie și se dă la cuptor timp de 40 minute. Se consumă cald.

Sufleu de brinză de vaci (4 porții)

Brinză de vaci 400 g, unt 20 g, albușuri 4 buc, sare.

Brinza de vaci se trece prin sită și se amestecă cu 10 g de unt și albușurile bătute spumă. Se potrivește gustul de sare, se toarnă compoziția într-un graten uns cu restul de unt, se așază gratenul într-un bain-marie și se dă la cuptor timp de 40 minute.

Mămăliguță cu brinză de vaci și unt (4 porții)

Brinză de vaci 400 g, unt 40 g, mălai 400 g.

Se pune la fiert 1,6 l apă. Când a dat în clocot, se pune mălaiul și se amestecă bine. Se fierbe 10 minute la un foc domol și se răstoarnă pe un platou. Se așază într-un polonic ud un strat de mămăligă, urmat de un rând de brinză de vaci, peste care se pune un al doilea strat de mămăligă. Se răstoarnă pe farfurii, se pune pe deasupra câte o bucată de unt și se presară cu puțină brinză.

Omletă de albuș cu brinză de vaci și mămăliguță (4 porții)

Albușuri 8 buc, unt 40 g, brinză de vaci 200 g, mălai 200 g.

Albușurile se bat spumă și se toarnă într-o formă unsă cu puțin unt. Se așază într-un bain-marie și se fierbe 10 minute. Se pune peste omletă brinza de vaci trecută prin sită și se dă bain-marie-ul din nou la cuptor pentru 5 minute. Mămăliguța se prepară din 800 ml apă, 200 g mălai și restul de unt și se servește cu omletă.

Mămăligă prăjită cu brinză de vaci (4 porții)

Mălai 160 g, brinză de vaci 120 g, unt 20 g.

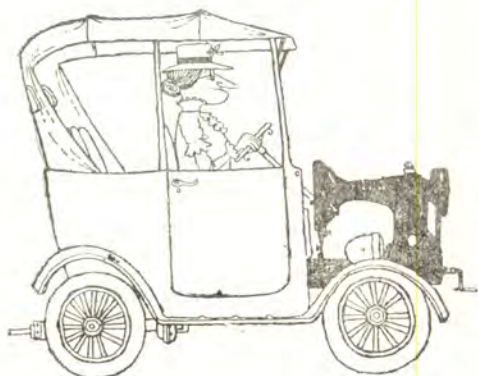
Se pune la fiert 640 ml apă. Când a dat în fiert, se toarnă mălaiul și se fierbe, până ce mămăliga s-a legat. Se adaugă brinza de vaci trecută prin sită și se amestecă bine. Se răs-

franci! Gîndește-te! Cînd voi fi la Cafédés Primeroses o să mă gîndesc citeodată la tine, o maimuță rămasă pe riurile puturoase ale Samaharanului”.

Înebunise la ideea distracțiilor ce-l așteptau pe bulevarde. Bea, *Gott in Himmel*, cum mai bea! Se și vedea colindînd Europa cu maimuța, cîștigînd bani din plin. Era chiar nebun. Cred că și orangutanul se gîndea că era nebun. Stătea lîngă Lesohn și își întorcea capul mereu, încercînd să priceapă ce-l excita atît de mult pe franțuz. Animalul nu știa nimic despre visele lui Monsieur Pierre Lesohn. Nu știa că franțuzul înțelegea să se folosească de educația intelectuală ca de un piedestal pe care să se cațere și să atingă cu degetul Calea Lactee. Ei, nu. Era doar un orangutan și nu știa că lumea ar fi plătit patru mii de mărci pe săptămînă să-l vadă adîncindu-și nasul său albastru într-o tablă de șah ori trăgînd dintr-o havană. *Ach*, e ceva care-ți face greață.

Apoi într-o zi maimuța se încăpățîna și nu mai voi să facă nimic. Lesohn, cred că s-a îmbătat ca porcul în acea zi. Animalul era încăpățînat și franțuzul beat. Maimuța a răsturnat tabla de șah și și-a pierdut capul. Și Lesohn și-a pierdut capul: vedea bulevardele și casa din Passy, balerinele și Cafédés Primeroses îndepărtîndu-se, dispărînd din cauza mofturilor unei maimuțe și i s-a făcut rău. A început să bea pînă ajunse pe jumătate nebun și făcu ceva”.

Adîncurile albastre ale junglei păreau să pulseze. O magie părea să umple noaptea dulce. Te atîngea cu degete ușoare.



„Trebuia să fi fost nebun, continuă neamțul, nebun ori beat. Samarahanul curgea chiar aproape de bungalowul lui Lesohn și în acel loc fluviul era viu. Crocodili murdari, oribili, acoperiți de solzi dormeau toată ziua în noroi. Ugh! Urăsc crocodilii. Îmi fac rău. Franțuzul era nebun — nebun din cauza alcoolului și nebun deoarece se temea că orangutanul s-a prostiț”.

„Și apoi, am întrebat, apoi ce s-a întâmplat?” Noaptea trăgea cu ochiul la poveste, Zumzetul venind din bungalow se transformă într-un murmur indistinct.

„Și pe urmă, repetă naturalistul, Pierre Lesohn dădu orangutanului o lecție de supunere. Legă animalul de trunchiul unui arbore în apropierea malului noroi, aproape de împuștele, alunecoasele maluri de noroi care au un miros asemănător putreziciunii și el, Pierre, s-a așezat în veranda bungalowului cu Winchesterul între picioare. Orangutanul gemea și Lesohn ridea. Mi-a povestit-o el. Orangutanul gemea și gemea. Era la marginea urletului, de teamă. O bucată de noroi începu să se miște și orangutanul era speriat, foarte speriat. Ai văzut vreodată privirea rece a crocodilului? Privire de gheață. E privirea celui care îți suflă atîtu-l la cărți. Nici un alt animal nu are o privire atît de rece. Jucătorul care îți suflă atîtu-l? *Nein*. Jucătorul care îți suflă atîtu-l are o privire de luptător. În schimb, crocodilul nu luptă. Așteaptă să aibă toate cărțile jocului în mînă. E un demon. Maimuța lui Lesohn, legată, atrase atenția blestematei brute care zăcea în noroi. Orangutanul era îndejuns de prost ca să-l faci să priceapă cu acel geamăt că era la placul lui. Ai priceput? Crocodilul l-a studiat o oră, două ore, trei ore. Se temea de o capcană. Dar și Lesohn stătea cu ochii deschiși. Își învâta maimuța cît de sîreată e lumea venită de la Paris. Crocodilul s-a ridicat din noroi ca să vadă mai bine și orangutanul tipă după Pierre ca să-l vină în ajutor. Urlă cu toată suflarea care o avea. Îi spuse tot ce avea de gînd să învețe dacă Lesohn i-ar fi venit în ajutor dar Pierre surse în sine și rămase calm, așezat. Crocodilul ieși din birlogul lui de noroi și privi maimuța iar maimuța tremură din toate părțile corpului. Lesohn mi-a povestit totul, mai tîrziu. Mi-a spus că maimuța l-a blestemat cînd crocodilul

toarnă pe un platou și se servește cu cite o bucățică de unt.

Cașă de griș cu supă de oase degresată (4 porții)

Griș 200 g, supă de oase 1 l, unt 40 g.

Supa de oase degresată se pune la fiert. Cînd dă în clocot, se toarnă grișul, amestecînd mereu, pînă ce grișul se îngroașă. La servit se adaugă unt la fiecare porție.

Cirnat cu usturoi fiert în abur (4 porții)

Carne slabă de vacă 400 g, unt 20 g, usturoi 10 g, orez 20 g.

Carnea se trece de 2—3 ori prin mașina de tocat. Orezul se fierbe și se pasează prin sită. Se amestecă apoi carnea cu orezul, mujdeiul de usturoi și untul. Se așază compoziția pe un tifon ud, se înfășoară și i se dă forma de cirnat. Se leagă cele două capete ale tifonului și se fierbe cirnatul într-o oală cu presiune.

Piure de carne de vacă (4 porții)

Carne de vacă 640 g, orez 60 g, unt 40 g, sare.

Orezul se fierbe și se trece prin sită. Carnea se fierbe, se trece de două ori prin mașina de tocat, se amestecă orezul pasat prin sită și compoziția rezultată, se mai trece odată prin mașina de tocat. Se adaugă unt, puțină sare și se încălzește la foc amestecînd tot timpul.

Ardei umpluți cu carne (4 porții)

Ardei grași 800 g, carne 600 g, orez 100 g, ulei 80 g, supă de legume 200 ml, roșii 400 g, făină 50 g, ouă 1 buc, cimbru, verdeață tocată.

Ardeii se curăță de coajă și semințe. Carnea se trece prin mașina de tocat, se amestecă cu orezul fiert pe jumătate, oul, 40 g ulei, cimbru și verdeața tocată mărunt. Cu această compoziție se umple ardeii, se așază într-o cratiță, se toarnă în cratiță apă clocotită și se dă la foc. După cca 30 minute se adaugă sosul de roșii preparat din supă de legume, făină, 40 g ulei și roșiile opărite și stoarse. Se dă vasul la cuptor timp de 90 minute.

Friptură înăbușită cu sos de legume (4 porții)

Carne 600 g, morcovi 300 g, păstîrnac 100 g, dovlecei 275 g, roșii 200 g, ceapă 75 g, făină 25 g, oțet 60 ml, foi de dafin 2—3 foi, ulei 40 g.

Carnea se pune la înăbușit cu apă și ulei. Cînd este pe jumătate înăbușită, se adaugă zarzavatul de supă și dovleceii dați pe răzătoare și ceapa tocată mărunt și se înăbușă, pînă ce carnea este gata. Se pasează legumele prin sită, se adaugă roșiile fierte și pasate prin sită, făina desfăcută în puțină apă, foile de dafin și oțet și se fierb împreună cîteva minute. Carnea se taie felii, se pune în sos și se mai fierbe cîteva minute împreună cu sosul.

Sos de orez (4 porții)

Orez 40 g, unt 15 g, supă de oase degresată 400 ml.

Orezul se fierbe în supa de oase degresată, se trece prin sită, se pune din nou la foc și se adaugă untul.

Gelatină de afine (4 porții)

Afine crude 1 kg, gelatină 4 foi, zaharină 6 tablete.

Afinele se storc printr-un tifon, se pune la fiert din zeama obținută cantitatea de 400 ml. Se adaugă zaharina și gelatina înmuiată în apă rece. Se lasă să fiarbă cîteva minute, se toarnă compoziția într-o formă umedă și se dă la rece ca să se închege. Se răstoarnă pe o farfurie și se porționează.

Gelatină de brînză de vaci (4 porții)

Brînză de vaci 400 g, gelatină 6 foi, zaharină 6 tablete.

Brînză de vaci se trece prin sită. Gelatina se dizolvă în puțină apă rece cu zaharina, se toarnă peste ea 200 ml apă fierbinte. Se amestecă gelatina cu brînză de vaci, se toarnă compoziția într-o formă umezită și se pune la rece. După ce s-a încheșat, se răstoarnă pe un platou și se servește.

Chisel de afine II (4 porții)

Afine uscate 100 g, zahăr 120 g, amidon 50 g.

s-a ridicat și a pornit un pic către el. Ochiul de gheață îl vrăjise pe maimuțoi. Își pierdu firea. Tipă și se rugă în limba lui și asta întări hotărîrea crocodilului. *Ach, yes!* Se gîndea că are în mină un poker de ași în partida cu orangutanul și că merită să riște. Încercă o cursă către arbore dar Pierre aștepta mișcarea. Ochii repede și glontecele lovi în ochiul fioros care se afundă în noroi cu un geamăt.

Îți dai seama ce era Lesohn? Un nebun. O zi mai tîrziu cînd am trecut pe acolo mi-a povestit tot și rise foarte mult. Orangutanul era atît de speriat încît sărea în sus la orice gest. *Gott*, cit de speriată era maimuța aia! Pariez că în fiecare noapte visa privirea de gheață a crocodilului. De fiecare dată cînd Lesohn o privea tremura pînă ajungea la convulsii și plîngea ca un copil. Crocodilul ăla îl pîndise trei ore. Pricepi?

„— Priviți-l, striga în franțuzește, nu mai face mofturi. L-am domesticit. Aici! striga la orangutan, adu-mi sticlă!”

Și cum mai alerga maimuța să i-o aducă. Alerga de parcă ar fi fost o cheșune de viață și de moarte pentru ea și cred că așa și gîndea. Și Lesohn rîdea atît de tare că se putea auzi pînă în Brunei. Spunea că privirea înghețată a crocodilului era cel mai bun lucru din lume ca să faci o maimuță să-și vire mințile în cap.

„Săptămîna viitoare o duc la Singapore, zicea Lesohn, și de acolo iau vaporul pentru Colombo și de acolo cu o navă a Mesageriilor Maritime către Paris. Cinci mii de franci pe săptămîină. O să citești despre mine în ziare”.

Schreiber s-a întrerupt. Un vînt venind din Marea Chinei se dezlănțuise către junglă și plesnea cu lovituri grele ca și cum un regiment de grăniceri ai Majestății sale ar fi umblat prin cer. Noaptea asculta în așteptare a ceva care trebuia să vină.

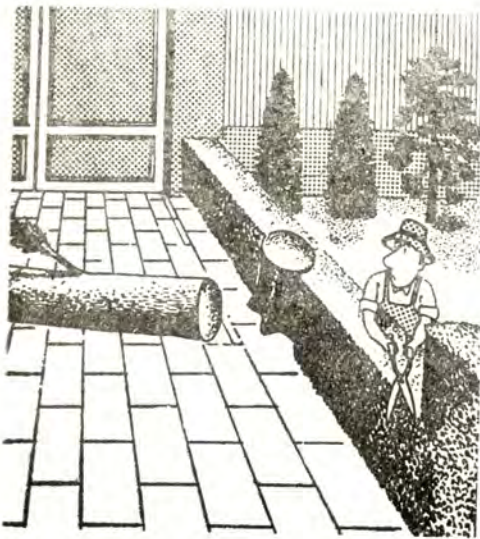
„Zi mai departe, am strigat excitat. Zi-mi ce s-a petrecut, ce s-a întîmplat!”

„Patru zile după acea noapte, zise calm Schreiber, m-am îndreptat către Samarahan. Cînd am ajuns în fața bungalowului lui Lesohn l-am chemat cu voce tare dar n-am primit răspuns. „O fi în pădure, mi-am zis; o să merg în casă să trag o bere”. Era o zi foarte călduroasă și Sa-

marahan nu este un loc în care să-ți faci vilegiatură. Nu, nu e de loc.

Al mai găsit o tăcere care să fie prea tăcută? Cîteodată în junglă simt un calm care nu e simpatic. Cum e calmul din seara asta, cînd a scăpat șarpele roșu. Cîteodată cînd simt tăcerea asta sînt atent. Nu mi-e frică dar știu că alte ființe care simt la fel ca mine sînt foarte speriate. Acesta e felul de tăcere pe care l-am simțit urcînd cărarea care mă ducea la bungalowul lui Lesohn. Nu sînt un tip fantasmă dar se spune că în junglă poți ajunge să ai o piele care simte, vede și aude. În acea clipă pielea mea muncea la o capodoperă. Spunea ceva creierului, ceva ce nu putea fi priceput.

Am mers în vîrful picioarelor printre tufișurile de mangrove. Nu știu de ce am procedat așa. Eram pe cale să fac o descoperire. O știam, M-am oprit și am cercetat printre ramuri și am văzut ceva. *Gott!* Da! Am văzut ceva care m-a făcut să pricep semnalul pe care dorea să mi-l transmită pielea. O știam și n-o știam. Pricepi? Toate cele cîte știam se îngrămădeau să iasă la lumină și gura mi se uscăse. Mă gîndeam la ceea ce-i făcuse Lesohn orangutanului, cum îl legase de copac și cum l-a speriat pînă la convulsie cu privirea înghețată a crocodilului solzos și în timp ce mă gîndeam priveam



Afinele se spală cu apă caldă, se scurg și se pun la fiert cu apă clocotită. Se fierb 30 minute și se pasează prin sită. Piureul obținut se strecoară printr-o etamină și se dă din nou la foc. Amidonul se dizolvă în apă rece și se toarnă peste afine, se adaugă zahărul și se amestecă bine, pînă ce chiselul se leagă. Se toarnă chiselul în pahare și se lasă să se răcească.

Chisel de cacao II (4 porții)

Cacao 25 g, amidon 40 g, zahăr 60 g.

Cacaoua se amestecă cu zahărul, se adaugă 150 ml apă, se amestecă, pînă ce amidonul și zahărul s-au dizolvat. Se toarnă amestecul în 650 ml apă clocotită, se fierbe 2—3 minute, amestecîndu-se tot timpul. Se toarnă în pahare și se lasă să se răcească.

DIETA Nr. 5

Borș de găină (4 porții)

Carne de găină 800 g, zarzavat de supă 250 g, ceapă 50 g, fidea 80 g, borș 500 ml, leuștean verde, sare.

Carnea de găină se taie în porții și se pune la fiert în apă cu sare. După ce a dat în clocot, se spumează cît este necesar și se continuă fierberea. După 45 minute se adaugă ceapa tocată și zarzavatul de supă tăiat cuburi. Cînd carnea este aproape gata, se adaugă borșul fiert separat și fidea ce a fost fiartă în apă. La servit se daug verdeață tocată.

Borș de legume (ruses) (4 porții)

Morcovi 150 g, pătrunjel 100 g, țelină 125 g, apă 1,5 l, borș 400 ml, sfeclă roșie 300 g, smîntînă 50 g, ulei 40 g, verdeață tocată, sare.

Zarzavatul de supă se taie julien și se înăbușă 30 minute în puțină apă, ulei și sare. Se adaugă 1,5 l apă clocotită și sfecla dată pe răzătoare și se continuă fierberea. După ce zarzavatul de supă și sfecla sînt fierte, se adaugă borșul, ce a fost fiert separat și se lasă să mai dea cîteva clocote. La servit se adaugă smîntînă și verdeață.

Borș cu perișoare (4 porții)

Carne de vacă 320 g, orez 30 g, ouă 1 buc, morcovi 150 g, pătrunjel 75 g, țelină 100 g, ulei 40 g, borș de puțină 400 ml, verdeață, sare.

Zarzavatul de supă se dă pe răzătoare (ju-lien), se înăbușă în apă amestecată cu ulei, se adaugă 1,5 l apă clocotită și se continuă fierberea. Carne se trece de 2—3 ori prin mașina de tocat, se adaugă orezul și oul, se amestecă, se formează perișoare mici și se fierb în apă cu sare. Borșul se fierbe separat, se adaugă la supa de zarzavat împreună cu perișoarele și se mai fierb puțin. Se potrivește gustul de sare iar la sfârșit se adaugă verdeață tocată.

Supă-cremă de cartofi (4 porții)

Supă de legume 1,2 l, piure de cartofi 800 g, ulei 20 g, lapte 200 ml, verdeață tocată 1/2 kg, sare.

Se pune la fiert supa de legume. Se adaugă laptele, piureul de cartofi, sarea și uleiul. La servit se adaugă verdeață tocată. Crema se poate servi cu crutoane de franzelă rumenite în cuptor.

Supă-cremă de conopidă (4 porții)

Supă de legume strecurată 1,5 l, conopidă 640 g, făină 20 g, unt 40 g, lapte 200 ml, verdeață, sare.

Conopida se desface în bucățele și se fierbe în supă de legume strecurată. După circa 15 minute se adaugă făina desfăcută în lapte și se continuă fierberea încă 15 minute, se pasează prin sită și se dă vasul din nou la foc, se adaugă untul și verdeața tocată. La sfârșit se potrivește gustul de sare.

Supă-cremă de dovlecei I (4 porții)

Supă de legume (strecurată) 1,2 l, dovlecei 800 g, unt 20 g, lapte 200 ml, făină 20 g, verdeață 1/2 leg, sare.

Supa de legume se pune la foc. Se adaugă dovleceii curățați de coajă și semințe și tăiați cuburi. După ce dovleceii au fiert, se trec prin sită și se pun din nou la fiert. Se adaugă sosul alb preparat din lapte și făină, se mai fierbe puțin și se potrivește gustul de sare. La servit se adaugă unt proaspăt și verdeață tocată.

către veranda bungalowului. Mi se părea că văd maimuța legată de copac și ochiul de gheață care o privea din noroi și apoi... apoi am priceput! Ca un fulger! Mi se părea că m-a lovit cineva cu un sac de nisip!

Trei minute n-am reușit să mă mișc, apoi m-am îndreptat către verandă. Știi ce era acolo? *Orangutanul acela mare și urit minuia pușca franțuzului și plîngea ca un om.*

„Unde e Lesohn, am strigat, unde-i?” și am început să rid că un nebulon de întrebare mea. Pielea mea care era toată numai ochi și urechi îmi spusese unde se afla Lesohn. *Ja! Așa era!*

Orangutanul urias sări în picioare și mă privi ca și cum ar fi priceput fiecare cuvânt al meu. Picioarele îmi tremurau ca iarba. *Ach! Era ciudat. Mă gândeam că nu e decît un vis dar nu era așa. Era tăcere și orangutanul plîngea și ceva dinlăuntru îmi zicea că nu e bine să înveți sălbăticiunile prea multe lucruri.* „Unde e?”, am strigat. *Arată-mi, unde e?”*

Orangutanul și-a șters lacrimile de pe nasul albastru, mă atinse cu brațul lui mare și păros și se îndreptă topăind către malul noroios unde franțuzul îl legase, spre a-i da mica lecție de supunere. Mi s-a făcut rău. Toate cădeau peste mine. Știam ce s-a întîmplat. Mîntea mea recompunea toată întîmplarea. Știam ce-i făcuse Lesohn animalului. Știam capacitatea mimetică a maimuței și mai știam că Pierre era beat mai tot timpul. Și apoi mai știam destule datorită pielii mele care simțea tot. O sudoare rece m-a acoperit în timp ce-l urmăam pe orangutan. Am strîns instinctiv pușca în mîni, apropiindu-mă de malul noroios, privind în jur spre a găsi ceva care să-mi confirme oroarea presimțită. Și dovada era acolo. Era o mincă de haină prinsă de arborele de care îl legase franțuzul pe orangutan cu o săptămînă în urmă și minca nu era goală. *Nein! Funia fusese legată în jurul încheieturii lui Pierre Lesohn și era o funie foarte zdravănă. Rezistase la forța de tracțiune și... era o dovadă a ceea ce se întîmplase.*

Totul mi se pare simplu. Lesohn trebuie să fi fost beat. În vreme ce el era beat în căpătîna animalului trebuie să fi intrat ideea de a-l face pe Pierre să simtă emoția privirii de gheață a demonului solzos din mîl. L-a legat pe Lesohn de

copac, apoi a luat pușca imitându-l pe franțuz și s-a așezat în verandă să-l pîn-dească pe crocodilul care și-ar fi dat seama primul că Pierre nu-i în stare să se apere. Era limpede pentru mine. Numai că franțuzul educându-l pe orangutan a uitat să-l învețe să-și încarce pușca. O nenorocire, nu? Pușca era descărcată și cînd blestematele alea de bestii au ieșit din mil, orangutanul n-a putut face nimic. Gott, nimic! N-a putut decît să apese pe trăgaci în gol și să plîngă ca o ființă umană pînă cînd am venit eu, dar era prea tîrziu”.

„Ce-ai făcut atunci“, am exclamat în timp ce notelor grave și sufocate ale neamțului le urmă o tăcere plină de pal-pituri.

„N-am făcut nimic, a răspuns calm Schreiber. Lesohn mi-a spus ce avea de gînd să facă cu maimuța. Soarta, Neme-sis — numiți-o cum vreți — are un drum ciudat. M-am uitat la orangutanul care s-a îndepărtat plîngînd. A privit îndărăt de mai multe ori plîngînd mereu, pînă cînd jungla l-a înghițit. Undeva, acolo, și neamțul arată cu mina către pădurea întunecată, undeva acolo se află un oran-gutan cu o tragedie în minte“.

În românește de I. B.

NAIVITATE

De cînd mă știu purtam pe ochiul meu
o banderolă cu picățele gri înnodată la ^{stîng} ^{ceafă}
(v-aș da explicații dar mi-e teamă să nu ^{par nătîng})
demult la un circ m-a pocnit fără
eram curios la ce-i trebuia un asemenea ^{fasoane-o girafă,} ^{gît}
oribil montat în imensele sale picioare
lăsînd la o parte că totul fusese virit
să zic alandala în trupul sărmaneii
mă rog bănuiam că un meșter lucrase ^{viefuitoare,}
zorit să termine ansamblul acelei creații ^{febril}
și brusc îmi trecuse prin minte un gînd ^{mai subtil}
să schimb radical componentele-n ^{articulații,}

Supă-cremă de dovlecei II (4 porții)

Dovlecei 560 g, supă de zarzavat (strecura-tă) 1,5 l, făină 20 g, unt 40 g, lapte 200 ml, verdeață tocată, sare.

Se curăță dovleceii de coajă, se taie în cu-buri și se fierb în supă de zarzavat amestecată cu lapte. Cînd dovleceii sînt aproape fierți, se adaugă făina desfăcută în puțină apă și se mai fierbe 10 minute. Se pasează totul prin sită, se dă vasul din nou la foc, se adaugă un-tul și verdeața tocată și se potrivește gustul de sare.

Supă-cremă de orez (4 porții)

Supă de legume 1,2 l, unt 20 g, orez 120 g, lapte 200 ml, verdeață 1/2 leg, sare.

Supa de legume se pune la fiert. Se adaugă orezul și se fierbe 40 minute, apoi se pasează prin sită și se pune din nou la fiert împreună cu laptele și sarea. Se adaugă untul și ver-deața tocată mărunt.

Supă de fasole verde și roșii (4 porții)

Supă de zarzavat (strecurată) 1,5 l, fasole verde 400 g, roșii 250 g, făină 20 g, ulei 20 g, verdeață, sare.

Supa de zarzavat se pune la fiert. Cînd a dat în clocot, se pune fasolea verde, curățată și tăiată bucăți mici și se fierbe, pînă ce fasolea este gata. Se adaugă uleiul și sucii de roșii preparat din roșii, ce au fost fierte și pasate. Se adaugă făina desfăcută în puțină apă și se potrivește gustul de sare. Se mai fierbe 15 mi-nute la un foc domol. La servit se adaugă ver-deață la fiecare porție.

Supă de legume cu griș rumenit (4 porții)

Supă de legume (strecurată) 1,2 l, griș 60 g, ulei 20 g, verdeață 1/2 leg, sare.

Se rumenește grișul într-o tigaie uscată, se toarnă în ploaie în supa de legume strecurată și se fierbe 15—20 minute. Se adaugă uleiul și se potrivește gustul de sare. La servit se adaugă verdeață.

Supă de roșii cu orez (4 porții)

Supă de zarzavat 1,5 l, roșii 500 g, orez 80 g, ulei 20 g, verdeață, sare.

Supa de zarzavat se pune la fiert. Cînd a dat în clocot, se adaugă orezul ales și spălat,

uleiul și puțină sare. Roșiile se rup în bucăți, se fierb, se pasează și se adaugă la supa de zarzavat. Se mai fierbe 5—10 minute și se potrivește gustul de sare. La servit se adaugă verdeață tocată.

Supă de salată verde (4 porții)

Supă de legume (strecurată) 1,2 l, unt 20 g, salată verde 500 g, făină 20 g, lapte 200 ml, zeamă de lămiile, verdeață, sare.

Salata se alege, se spală frunză cu frunză, se taie fișii și se fierbe în supă de legume. Din făină și lapte se prepară un sos alb ce se toarnă în supă. Se potrivește gustul cu sare și zeamă de lămiile, iar la sfârșit se presară cu verdeață tocată.

Supă de spanac (4 porții)

Supă de zarzavat 1,5 l, spanac 500 g, făină 20 g, lapte 200 g, unt 20 g, sare.

Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape, se scurge, se taie fișii subțiri și se înăbușă în unt și puțină apă, pînă ce s-a înmuiat. Se toarnă peste spanac supa clocotită și se continuă fierberea. Făina se desface în 50 ml lapte rece și se toarnă peste restul de lapte fierbinte. Se fierbe 10 minute și se toarnă sosul în supa de spanac, se potrivește gustul de sare și se mai fierbe cîteva minute.

Supă de zarzavat cu fidea (4 porții)

Supă de zarzavat (strecurată) 1,5 l, fidea 80 g, ulei 20 g, verdeață tocată, sare.

Se pune supa la fiert. Cînd a dat în clocot, se adaugă fidea separat și uleiul. Se potrivește gustul de sare, iar la servit se adaugă verdeață tocată.

Ardei umpluți cu carne (4 porții)

Carne de vacă 640 g, ardei grași 800 g, orez 100 g, ouă 1 buc, ulei 80 g, roșii 500 g, făină 20 g, verdeață tocată, sare.

Carnea se fierbe în apă cu sare, se lasă să se răcească și se trece de două ori prin mașina de tocat. Se adaugă orezul fiert pe jumătate, oul, 40 g ulei, sare și verdeață tocată și se amestecă bine. Ardeii se spală, se taie un cap, se scot semințele și se gustă toți ardeii, dacă sînt iuți. Se umplu ardeii cu compoziția

deci viu animat de dorința de-a fi generos trecusem la fapte (dar fără de nici o prudență), făcusem o schemă de mare finețe și meticolos convins că puteam repara monstruoasa deficiență, ei bine cînd n-ai o vocație de versat ortoped și nici înclinații specifice pentru dresură rămii spectator, căci altfel oricare stupid patrured își zvîrle copita-n obraz cu totală dezinvoltură.

RAMIRO

JACQUES VEISSID

TREI ENIGME POLITISTE

(Rezolvările enigmelor la pagina 298.)

FOAIA ALBĂ

În ziua următoare accidentului, inspectorul Sagace îl interoghează din nou pe soțul victimei.

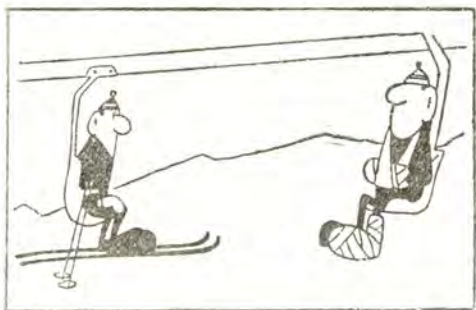
Acesta pare prăbușit:

— E din vina mea, se vaită el, n-ar fi trebuit s-o las să treacă la volan...

— Vă împărtășesc durerea, spune inspectorul. Dar aş avea nevoie, pentru ancheta noastră, de unele precizări. Povestii-mi cum s-a întîmplat.

— Păi... Nevastă-mea nu reuşise nici-cum să-și ia examenul de conducere, însă conducea foarte bine și, aici la noi, pe drumurile de țară, sîntem liniștiți, așa că adeseori trecea ea la volan. Prin urmare ieri... Dar mai întîi trebuie să vă spun că acum două zile un camionagiu beat a intrat cu mașina în bariera de cale ferată și a făcut-o țândări...

— Știu. Mai știu și că pînă se va repara bariera, a fost instalat un semafor și un semnal acustic.



— Carevasăzică ieri, continuă soțul, a vrut să facă niște cumpărături din sat; am ajuns la trecerea de nivel. Semaforul era pe verde dar, pentru mai multă siguranță, i-am cerut soției să oprească, am coborât din mașină și am traversat calea ferată ca să mă conving că nu e nici o primejdie; și numai bine că, din depărtare, am văzut apropiindu-se rapidul! I-am făcut semne disperate soției ca să stea pe loc, însă trebuie că a înțeles greșit semnele mele: a demarat și mașina a fost luată în plin de locomotivă.

— N-ați strigat nimic când i-ați făcut semn?

— Ba da, am strigat „Nu te clinti“, dar se vede că nu m-a auzit din pricina aparatului de radio.

— Totdeauna asculta radio în mașină?

— Nu, dar la ora aceea era o emisiune pe care nu vroia s-o piardă nici în ruptul capului.

Făcând câțiva pași prin încăpere, inspectorul se oprește în fața unui șir de cupe argintii așezate pe un raft al bibliotecii.

— Faceți sport?

— Nu eu; ea făcea... Era deosebit de iscusită în mai multe domenii: tenis, natație, gimnastică... Și lua parte la o droaie de competiții... Ce pierdere cumpărită pentru mine! Era o femeie perfectă...

— Poate nu era îndeajuns de cochetă, nu?

Soțul se uită cu surprindere la inspector.

— De ce spuneți așa ceva?

— Deoarece printre puținele urme rămase întregi după accident s-au găsit pantofii... și sînt de culori diferite!

de carne, se așază într-o cratiță de mărime potrivită, se adaugă puțină apă și se dă la foc. Roșiile se rup în bucăți, se fierb și se pasează. Făina se desface în puțină apă, se fierbe cca 10 minute, se toarnă peste roșii, se adaugă uleiul rămas și sarea, se amestecă și se toarnă peste ardei și se dă vasul la cuptor timp de 20 minute.

Ardei umpluți cu orez (4 porții)

Ardei grași 900 g, orez 200 g, morcovi 150 g, țelină 125 g, ulei 40 g, roșii 500 g, făină 20 g, verdeață, sare.

Morcovii și țelina se dau pe răzătoare și se înăbușă în 20 g ulei și puțină apă. Se adaugă orezul și se fierbe 20 minute. Se adaugă verdeață tocată și sare și se amestecă bine. Ardeii se spală, se taie un capac, se scot semințele și se gustă toți ardeii să nu fie iuți. Se umplu ardeii cu compoziția de orez, se așază într-o cratiță de mărime potrivită, se adaugă apă, se acoperă cu un capac și se dă la foc. Din roșii, făină și restul de ulei se prepară un sos ce se toarnă peste ardei. Se dă vasul la cuptor timp de 20 minute.

Budincă cu brinză de vaci (4 porții)

Brinză de vaci 600 g, unt 20 g, lapte 400 ml, făină 50 g, zahăr 20 g, albușuri 4 buc, sare.

Din făină, lapte și unt se prepară un sos alb ce se lasă să se răcească. Se adaugă brînză de vaci trecută prin sită, zahărul, sarea și albușurile bătute spumă. Se amestecă, se toarnă într-o formă unsă și pudrată cu făină, se așază forma într-un bain-marie și se fierbe 30 minute. Se scoate din bain-marie, se temperează și se răstoarnă pe un platou.

Budincă de carne cu orez (4 porții)

Supă de legume 800 ml, carne de vacă 640 g, orez 200 g, unt 20 g, albușuri 4 buc, verdeață, sare.

Carnea se fierbe în apă cu sare și se trece de 2—3 ori prin mașina de tocat. Orezul se fierbe în supă de legume și se lasă să se răcească. Carnea se amestecă cu orezul, se adaugă untul, verdeața tocată, sare și albușurile bătute spumă. Se amestecă ușor, se toarnă

compoziția într-o formă, se așază forma într-un bain-marie și se fierbe 30 minute. Se scoate vasul din bain-marie, se temperează și se răstoarnă pe un platou.

Cartofi umpluți cu carne (4 porții)

Cartofi 2 kg, carne de vacă 640 g, franzelă 80 g, ouă 1 buc, unt 40 g, lapte 200 ml, făină 40 g, verdeță $\frac{1}{2}$ leg, sare, supă de legume 200 ml.

Carnea se fierbe în apă cu sare, se trece de două ori prin mașina de tocat împreună cu franzela înmuiată în apă și stoarsă. Se adaugă 20 g unt, sare, verdeță tocată și sosul alb preparat astfel: se desface făina în 50 ml lapte și se toarnă în 150 ml lapte care fierbe, se amestecă să nu facă cocoloașe și se fierbe 10 minute. Se amestecă totul și se umplu cartofii ce au fost curățați și scobiți cu o linguriță de scobit. Se așază cartofii, unul lângă altul, într-o cratiță de mărime potrivită, se toarnă pe deasupra supă de legume și se dă vasul la cuptor timp de 40 minute. Se toarnă pe deasupra restul de unt și se servesc cu sos de mărar sau de roșii.

Dovlecei umpluți cu legume (4 porții)

Dovlecei 1,4 kg, morcovi 400 g, mazăre verde 200 g, roșii 280 g, ulei 40 g, făină 20 g, verdeță $\frac{1}{2}$ leg, sare, supă de legume 200 ml.

Dovleceii se curăță, se taie în două, în lat, și se fierb 20 minute. Se scurg, se scoate miezul și se umplu cu umplutura de legume preparată astfel: morcovii se curăță, se dau pe răzătoare și se înăbușă împreună cu mazărea în 20 g ulei și puțină apă. După ce morcovii și mazărea s-au înmuiat, se adaugă verdeța, se umplu dovleceii, se așază într-o tigaie, se toarnă supă de legume și se dă vasul la cuptor timp de 20 minute. Din roșii, supă și făină se prepară un sos ce se toarnă peste dovlecei și se mai lasă 10 minute la cuptor. La sfârșit se adaugă restul de ulei și se presară cu verdeță.

Ghiveci de legume (4 porții)

Morcovi 250 g, pătrunjel 125 g, țelină 125 g, fasole verde 275 g, mazăre 250 g, conopidă 320 g, ardei grași 300 g, dovlecei 300 g, car-

Inspectorul deschide dulapul către care se îndreptă.

— Uitați! Aici le sînt perechile! Au aceeași formă. Unul este roșu închis, pe cînd celălalt are o nuanță mult mai deschisă... Soția dumneavoastră era tare zăpăcită! Ca și dumneavoastră, dealtfel!

— Ca și mine? De unde pînă unde? Inspectorul scoate un plic din buzunar.

— Tot în mașina accidentată a fost găsită această scrisoare... Aveați de gînd s-o puneți la poșta din sat, nu?

— Da, dar nu era nimic urgent!, spune văduvlui întinzînd mîna după scrisoare.

— E cu atît mai puțin urgent cu cît în interior nu se găsește decît o foaie de hîrtie albă. Iar adresa de pe plic nu există în realitate... Dar, să nu uit: vă mai doare brațul?

Sotul pâlzește.

— Brațul?

— Da, potrivit celor declarate de vecini, se pare că de două zile nu vă puteți mișca brațul din cauza unei crize de reumatism...

Inspectorul Sagace pun mîna pe umăr interlocutorului său:

— Veniți cu mine. Vom continua această conversație la comisariat!

(Ați putea spune ce îndreptățește bănuielile inspectorului și cum a reconstituit el cele întîmplate?)

GLOBAL DE CRISTAL

Inspectorul Sagace s-a întors în casa în care, cu o săptămînă mai înainte, s-a desfășurat o dramă înfrîntătoare: un bătrîn neputincios a ars de viu. S-a tras concluzia că bătrînul, singur în casă și așezat într-un fotoliu de invalid, aprinzîndu-și o țigaretă, își dăduse foc halatului și pijamalei — ambele din nylon. Iar cînd tînăra sa nevastă s-a întors acasă, n-a mai găsit decît un cadavru calcinat.

— Această versiune a faptelor mă lasă cam sceptic, mărturisește inspectorul.

— Știu!, răspunde proaspăta văduvă. Însă mărturiile au stabilit faptul că în clipa dramei eram la piață.

— Adevărat. La amiază erăți la măcelar; și cum nu era nici un alt client, ați stat numai cîteva clipe, cît să cumpărați mielul pe care l-ați comandat pentru Paști... Pe urmă ați stat o jumătate de oră la coadă la pește. Și, cînd ați ajuns

acasă, este limpede că soțul dumneavoastră era mort de ceva timp deja. Dar, de fapt, de obicei îl lăsați în această încăpăre cînd plecați de-acasă?

— Da, el vroia să-i pun scaunul aproape de telefon; singura lui distracție era să răspundă la telefon.

— Într-adevăr, a fost un apel telefonic pe la 12 fără un sfert, dar n-a răspuns nimeni. Curios, nu? Apropo, de ce ați mai instalat, nu de mult, încă o priză de telefon în încăpărea asta?

— Este mai practic atunci cînd vreau să aranjez altfel mobila...

— Și noul fotoliu de invalid pe care i l-ați cumpărat de curînd soțului era și el mai practic fiind în întregime din metal...

Inspectorul scoate din buzunar două tuburi de medicamente.

— Le-am luat cu mine data trecută. Acesta este împotriva hipertensiunii: îi dădeați soțului dumneavoastră cîte două comprimate zilnic, pe la 11 dimineața. Seamănă foarte bine cu acest somnifer deosebit de puternic; oricine s-ar putea înșela! Altc_eva: mi s-a spus că soțul dumneavoastră nu fuma niciodată dimineața.

— Exact! Însă își aprindea prima țigaretă în clipa cînd trăgeau clopotele de la biserică deoarece nu suporta în casă nici pendulă, nici altă formă de ceas.

Politistul s-a ridicat și s-a apropiat de fereastră; draperiile sînt trase, formînd un ecran care oprește razele soarelui ce bat direct în geam.

— Cam pe la ora asta s-a produs nenorocirea!, spune el.



tofi 300 g, roșii 480 g, ulei 40 g, verdeață 1 leg, sare.

Morcovii, pătrunjelul și țelina se curăță, se taie felii și se înăbușă în apă, ulei și sare. Se adaugă ardeii tăiați fișii și, cînd aceștia s-au înăbușit pe jumătate, se pun cartofii fierți, dovleceii și tăiați cuburi, conopida fiartă în buchetele, fasolea și mazărea fierte separat. Deasupra se pun roșiile curățate de coajă și tăiate felii. Se dă vasul la cuptor timp de 10 minute, iar la servit se presară cu verdeață.

Mîncare din carne de vacă cu legume (4 porții)

Carne de vacă 640 g, morcovi 250 g, țelină 150 g, ceapă 100 g, mazăre 100 g, conopidă 200 g, cartofi 500 g, unt 40 g, făină 25 g, lapte 300 ml, verdeață, sare.

Carnea se taie în porții și se pune la fiert în apă cu sare. Cînd carnea este pe jumătate fiartă, se pun morcovii și țelina tăiate rondele, ceapa tocată și mazărea. Se acoperă vasul și se dă la cuptor. După cca 20 minute se pune conopida desfăcută și la urmă se pun cartofii tăiați cuburi. Făina se desface în lapte rece, se toarnă în lapte fierbinte, se adaugă untul, se fierbe 10 minute la un foc domol și se toarnă sosul peste mîncare și se mai fierbe cîteva minute. La servit se adaugă verdeață tocată.

Omletă cu albuș de ou (4 porții)

Albușuri 8 buc, unt 20 g, lapte 200 g, sare.

Albușurile se bat spumă, se adaugă laptele, sare și untul topit. Se toarnă compoziția într-un vas uns cu unt, se așază vasul într-un bain-marie, se fierbe 10 minute și apoi se dă la cuptor pentru alte 10 minute. Se servește cu sos de roșii și unt. Sosul de roșii se prepară astfel: se fierb 500 g roșii în 200 ml supă de legume. Se pasează și se pune din nou la foc. Se adaugă 50 g făină rumenită într-o tigaie uscată și desfăcută în puțin lapte. Se mai fierbe 15 minute.

Pilaf cu carne de pasăre (4 porții)

Carne de pasăre 1 kg, orez 320 g, morcovi 125 g, pătrunjel 125 g, supă de legume 1.2 l, unt 20 g, verdeață tocată $\frac{1}{2}$ leg, sare.

Carnea de pasăre se taie în porții și se pune la fiert. După ce a dat în clocot, se spumează cît este necesar, se adaugă zarzavatul și se fierbe, pînă ce carnea este gata. Orezul se alege, se spală și se pune la fiert în supă de legume. Se adaugă unt, sare și verdeață și, cînd a dat în fiert, se mută vasul la cuptor timp de 30 minute. Cînd pilaful este gata, se servește cu carne de pasăre.

Pilaf cu legume (4 porții)

Orez 240 g, ardei grași 125 g, morcovi 275 g, țelină 100 g, pătrunjel 125 g, dovlecei 280 g, roșii 480 g, ulei 40 g, verdeață, sare.

Morcovii, țelina și pătrunjelul se curăță, se taie rondele și se înăbușă în ulei, apă și sare. Se adaugă pe rînd ardeii tăiați julien, dovleceii tăiați cuburi iar la urmă orezul. Se adaugă 800 ml apă și se dă vasul la cuptor timp de 30 minute. Se așază deasupra orezului felii de roșii curățate de coajă și se mai ține pilaful la cuptor încă 15 minute. La servit se adaugă verdeață.

Roșii umplute cu carne (4 porții)

Roșii 1,4 kg, carne de vacă 400 g, orez 60 g, ouă 1 buc, ulei 40 g, făină 20 g, verdeață $\frac{1}{2}$ leg, sare.

Se aleg roșii de aceeași mărime, se taie capacele, se scobesc cu o linguriță de scobit și se umplu cu umplutura de carne și se acoperă roșiile cu capacele lor. Umplutura se prepară astfel: carnea se fierbe, se trece de două ori prin mașina de tocat, se amestecă cu orezul, verdeața, oul și 20 g ulei. Cu această compoziție se umplu roșiile, se așază într-o cratiță, se toarnă peste ele sucul miezurilor de roșii și restul de ulei. Făina se desface în 80 ml apă, se toarnă peste roșii și se fierbe 40 minute.

Tocană cu carne de vacă (4 porții)

Carne slabă de vacă 600 g, morcovi 250 g, țelină 275 g, pătrunjel rădăcină 150 g, mazăre verde 200 g, cartofi 600 g, conopidă 650 g, unt 40 g, făină 20 g, lapte 200 ml, verdeață, sare.

Carnea se fierbe pe jumătate și se taie cuburi. Zarzavatul de supă se taie rondele și se

În fața ferestrei este televizorul, pe o masă cu roțile. Inspectorul privește cu interes globul de cristal de pe televizor.

— Vă interesează științele oculte?

— Nu, răspunde văduva. Găsesc că globul este decorativ, dar nu cred să poată vedea cineva viitorul sau trecutul într-un asemenea glob!

— Vă înșelați!, afirmă inspectorul. Eu văd în el cum l-ați ucis pe soțul dumneavoastră!

(În afară de inspectorul Sagace, mai vede cineva același lucru?)

BAIA FATALĂ

Inspectorul Sagace examinează sala de baie care a fost răvășită de o explozie violentă.

— Deci, îi spune el văduvei care își înăbușă suspinele, soțul dumneavoastră era în baie în clipa cînd ați auzit o explozie. Ați venit în fugă: încăperea era pustie iar soțul dumneavoastră murise.

— Așa cum spuneți! Probabil că s-a defectat boilerul care este de un model mai vechi; a ieșit gazul și cînd soțul meu, care avea chibciul acesta, a aprins o țigaretă intrînd în cadă, gazul a explodat.

— Ceva mă intrigă, totuși... Boilerul se află destul de departe de cadă. Or, urmele exploziei sînt mult mai evidente aici, lingă vană, decît în preajma boilerului care ar fi trebuit să fie centrul deflagrației... Pe de-altă parte, știți și dumneavoastră că gazul este parfumat artificial tocmai spre a-și putea da lumea seama cînd există scurgeri primejdioase. Soțul dumneavoastră să nu fi simțit nimic?

— Asta nu m-ar mira!, explică văduva. Soțul meu era un adept al băilor minerale: își punea în cadă toate produsele pe care le oferă casele de vinzări de produse naturiste; și, nu odată, aceste produse au mirosuri de-a dreptul gretoase. S-ar putea foarte bine ca un asemenea miros să-l fi mascat pe cel de gaz.

Între-adevăr, o mulțime de pachete și pachetele fărîmate de explozie, își împărstiau peste tot conținutul de pulberi, de grăunțe, de pietricele...

— Soțul meu credea în virtuțile acestor compoziții! Și le cumpăra de peste tot și chiar și eu îi mai aduceam cind găseam cîte o noutate.

— Și domnul Durand obișnuia să facă baie așa, în mijlocul după-amiezii?, întrebă inspectorul întorcîndu-se către Madame Marie — portăreasa vilei și care vara, cînd familia Durand venea să locuiască acolo, făcea pe menajera.

— Cînd era vreme foarte caldă, da! răspunde ea. Nu putea suporta căldurile mari, așa ca în zilele astea. Și, cînd nu mai putea răbda, sărea în baie, să se răcorească.

Inspectorul dă din cap.

— La drept vorbind, nu sînt convins... Doamnă Durand, nu cumva i-ați dat o mină de ajutor soțului dumneavoastră ca să ajungă pe lumea cealaltă?

Văduva ridică din umeri.

— În caz că bănuieți că am închis robinetul de gaz de la contor pe cînd funcționa boilerul și că l-am deschis mai apoi ca să iasă gazul, că înșelați amarnic. Robinetul de gaz de la contor este în bucătărie și Madame Marie, care la ora aceea spăla vasele, poate depune mărturie că n-am intrat nici o clipă în bucătărie atîta timp cît soțul meu s-a aflat în baie.

— E adevărat!, confirmă Madame Marie. Dealtfel, pot să depun mărturie și că doamna s-a aflat în pivniță de unde n-a ieșit: singura ușă de la pivniță dă în bucătărie.

— Dar ce făceați în pivniță, doamnă Durand?

— Îmi pregăteam echipamentul de speolog pentru o expediție pe care trebuia s-o fac astăzi.

— Împreună cu soțul dumneavoastră?

— Nu, speologia este un hobby al meu din copilărie. Dar soțul meu se temea de întuneric și niciodată n-a vrut să vină cu mine într-o peșteră.

— Ah... Vă place speologia?, spune inspectorul visător. Atunci cred că știu cum a murit soțul dumneavoastră...

(Care a fost raționamentul inspectorului Sagace?)

În românește de **Horea Bogdan**

înăbușă în apă cu puțin unt și sare. Se adaugă carnea, mazărea și conopida desfăcută în buchețele și se continuă înăbușirea. Cartofii se fierb în apă cu sare, se curată, se taie cuburi și se adaugă la carne, după ce aceasta este fiartă. Din făină și lapte se prepară un sos ce se toarnă peste tocană și se mai fierbe cîteva minute.

Salată de crudități (4 porții)

Morcovi 240 g, țelină 240 g, mere 500 g, ulei 20 g, oțet de fructe, sare.

Morcovii și țelina se curată și se dau pe răzătoarea de parmezan. Merele se curată și se dau pe răzătoarea de julien. Se amestecă morcovii, țelina și merele cu uleiul, oțetul de fructe, apă și sare și se aranjează salata pe un platou.

Salată de conopidă (4 porții)

Conopidă 1,3 kg, ulei 20 g, oțet de fructe, lapte 100 ml, verdeață $\frac{1}{2}$ leg.

Se curată conopida, se desface în buchețele mici, se spală și se pune la fiert în apă cu lapte și puțină sare. După ce a fiert, se scurge bine, se așază pe un platou și se toarnă peste ea un dres preparat din ulei, oțet de fructe, apă, sare și verdeață tocată.

Salată de fasole verde (4 porții)

Fasole verde 500 g, ulei 20 g, oțet de mere 20 ml, mărar tocat, sare.

Fasolea se curată de capete și ațe, se taie în bucăți și se fierbe în apă cu sare. Se scurge și se amestecă cu un dres preparat din oțet de mere, ulei, mărar tocat și puțină sare.

Salată de sfeclă roșie (4 porții)

Sfeclă roșie 1 kg, ulei 20 g, oțet de mere 40 ml, sare.

Sfecla se fierbe sau se coace la cuptor. Se curată de coajă, se dă pe răzătoare și se toarnă peste ea un dres preparat din ulei, oțet, apă și se amestecă.

Salată verde (4 porții)

Salată verde 500 g, ulei 20 g, oțet de mere 20 ml, verdeață tocată, sare.

Salata se curată și se spală, frunză cu frunză, în mai multe ape. Se taie în bucăți și se

amestecă cu un dres preparat din ulei, oțet de mere, 2—3 linguri de apă, verdeață tocată și puțină sare.

Sos alb (4 porții)

Lapte 400 ml, făină 40 g, unt 20 g, sare.

Se pun la fiert 250 ml lapte. Când a dat în clocot, se adaugă făina desfăcută în restul de 150 ml lapte și se fierbe 20 minute, amestecând mereu. Se potrivește gustul de sare iar la servit se adaugă unt proaspăt.

Sos de legume (4 porții)

Morcovi 250 g, țelină 120 g, pătrunjel 120 g, roșii 240 g, ulei 20 g, verdeață $\frac{1}{2}$ leg, sare.

Zarzavatul de supă se taie rondele și se înăbușă în ulei, puțină apă și sare. După ce zarzavatul s-a muiat, se adaugă roșiile zdrobite și se mai fierbe 20 minute. Se pasează prin sită, se potrivește gustul de sare și se presară cu verdeață.

Sos de mărar (4 porții)

Supă de legume strecurată 400 ml, făină 40 g, ulei 20 g, sare, mărar verde tocat.

Făina se rumenește într-o tigaie uscată, se desface în 80 ml apă rece și se toarnă în supa de legume fierbinte. Se adaugă uleiul și se fierbe 15—20 minute, amestecând mereu. Se adaugă sare și mărar tocat și se mai dă un clocot.

Budină de fidea și brinză de vaci (4 porții)

Fidea 400 g, brinză de vaci 400 g, unt 20 g, albușuri 4 buc, zahăr 20 g, sare.

Se fierbe fidea și se lasă să stea o oră în apă rece. Se scurge, se amestecă cu brinza de vaci trecută prin sită, untul frecat cu zahăr, puțină sare și albușurile de ou bătute spumă. Se amestecă ușor, se toarnă într-o formă unsă și pudrată cu făină și se fierbe 30 minute într-un bain-marie. Se temperează și se răstoarnă budinca pe un platou.

Chisel de vișine (4 porții)

Vișine 350 g, cireși 400 g, zahăr 160 g, amidon 40 g, zahăr vanilat 1 plic.

Se spală vișinile și cireșele, se scot simburii, se pun fructele la fiert cu 1 l de apă și zahărul. După 20 minute se strecoară zeama și

AGATHA CHRISTIE

Accident

— E vorba de aceeași femeie... nu încapă nici o îndoială.

Căpitanul Haydock ridică ochii spre fața ușor crispată a prietenului său. Ar fi dorit să-l vadă pe Evans mai puțin categoric și triumfător. Lungile-i călătorii pe mare îl învățaseră pe bătrînul căpitan să nu se amestece în treburile altora. Evans, fost inspector la Scotland Yard, avea o filosofie total diferită: „Să acționezi potrivit informațiilor primite” — aceasta a fost de la început deviza lui. O aplicase în toate anchetele la care luase parte. Inspectorul Evans fusese un ofițer inteligent, cu mintea limpede și-și meritase pe deplin avansarea. Chiar și acum, la pensie, retras la țară în căsuța visurilor sale, nu-și pierduse instinctul său profesional.

— Nu uit niciodată o față întîlnită, repetă el cu încăpăținare. Este doamna An-



thony. Când mi-ai vorbit de doamna Merrowdene, am știut imediat despre cine este vorba.

Căpitanul Haydock nu se simțea în largul său. Merrowdene-i era vecinii săi cei mai apropiați, după Evans. Ar fi uluitor ca tinăra femeie să fie una și-aceeași cu eroina unei „cauze celebre”. Nu se poate!

— E-o poveste veche, îngăimă el.

— De-acum nouă ani, completă Evans cu promptitudine. De nouă ani și trei luni. Îți amintești cazul?

— Foarte vag.

— Anthony obișnuia să se trateze cu arsenic, așa că femeia a fost achitată.

— Și de ce să n-o fi achitat?

— Nu învinuiesc pe nimeni. Au dat verdict absolut corect.

— Atunci? Nu înțeleg ce te frământă.

— Pe cine? Pe mine?

— Mi s-a părut că ai ceva pe suflet.

— Deloc.

— E-o istorie veche, insistă căpitanul conciliator. Dacă vreodată, din nefericire, doamna Merrowdene a trebuit să fie judecată pentru crimă și apoi achitată...

— Achitarea rareori e considerată o nefericire, i-o întoarse Evans.

— Știi foarte bine ce vreau să zic. Și căpitanul continuă iritat: Dacă biata femeie a fost eroina unei experiențe atât de neplăcute nu înseamnă că noi trebuie să răscolim totul din nou.

Evans nu răspunde.

— Ei, haide, haide, Ewans, femeia a fost nevinovată. Tu însuși ai spus-o.

— Eu? Eu n-am spus că a fost nevinovată. Am spus doar că au achitat-o.

— E-aceiași lucru.

— Nu întotdeauna.

Căpitanul Haydock, care începuse să-și golească pipa lovind-o de piciorul scaunului, întrerupsese această operație și se ridică în picioare cu o față uluită.

— Aha! Din partea asta bate vântul, nu-i așa? Deci nu crezi în nevinovăția ei?

— N-am spus asta. Nu prea știu nici eu... Anthony obișnuia să se trateze cu picături de arsenic. Soția lui era cea care i le administra. Într-o zi din greșală a luat o doză prea mare. Dar din a cui greșală? A lui sau a ei? Nimeni n-a putut spune, așa că a fost achitată din

se pune din nou la foc. Amidonul se dizolvă în puțină apă rece, se toarnă în zeama de fructe, îndată ce aceasta a dat în fiert, se fierbe cca 10 minute, amestecându-se tot timpul. Când este gata, se toarnă în cupe ce se dau la rece.

Mere cu bezea (4 porții)

Mere mari 10 buc, zahăr pudră 250 g, albușuri 3 buc.

Se curăță merele de coajă și se scobește mijlocul cu semințele. Se dau două mere pe răzătoare, se amestecă cu 50 g zahăr, se umplu cu acest amestec celelalte 8 mere. Se pudrează cu zahăr, se așază într-o tavă și se dau la cuptor timp de 15 minute. Albușurile se bat spumă, se adaugă restul de zahăr și se bat până ce zahărul s-a topit. Se pune această beza într-un cornet și se sprîțuiește pe mere. Se dau merele din nou la cuptor la un foc domol, până ce bezeaua s-a uscat.

Mere coapte la cuptor (4 porții)

Mere 1 kg, dulceață 100 g.

Se curăță merele și se scobesc cotoarele cu o linguriță de scobit. Se pune în fiecare măr o linguriță de dulceață, se așază merele într-o tavă în care s-a pus puțină apă și se dă tava la cuptor timp de 25 minute. Se mănincă în stare rece.

Papanăși fierți (4 porții)

Brinză de vaci 500 g, ouă 2 buc, griș 50 g, pesmet alb 50 g, făină 50 g, unt 10 g, sare, zahăr pudră 10 g.

Brinza de vaci se trece prin sită, se amestecă cu grișul și ouăle. Se lasă să stea 30 minute, se adaugă pesmetul și făina și se amestecă bine. Din această compoziție se formează papanăși rotunzi, cărora li se face pe o parte o adincitură. Se fierb în apă cu sare și se servesc cu unt și zahăr pudră.

Orez cu dovlecei (4 porții)

Supă de legume 1,2 l, orez 280 g, dovlecei 1,4 kg, unt 20 g, verdeață 1/2 leg.

Se pune la foc supa de legume. Când a dat în clocot, se adaugă orezul spălat, dovleceii dați pe răzătoare, untul, verdeața tocată și sarea.

După ce orezul a dat în clocot, se dă vasul la cuptor pentru 30 minute. La servit se poate adăuga sos de roșii.

Orez cu mere (4 porții)

Orez 280 g, mere 1 kg, zahăr 100 g, zahăr vanilat 1 plic, coajă de lămie.

Merele se curăță de coajă și se dau pe răzătoare (julien). Cojile de mere se fierb, se strecoară și se pune din nou la foc cantitatea de 1,2 l zeamă în care se pune orezul, merele și zahărul. După ce a dat câteva clocote, se mută vasul la cuptor și se fierbe încă 30 minute. La sfârșit se adaugă coajă de lămie rasă și zahăr vanilat.

DIETA Nr. 6

Borș de legume (4 porții)

Morcovi 125 g, pătrunjel 125 g, cartofi 280 g, dovlecei 140 g, varză dulce 125 g, roșii 240 g, ulei 40 g, smântină 40 g, verdeață 1 leg, borș de puțină 400 ml, sare.

Morcovii și pătrunjelul se curăță, se taie rondele și se pun la fiert în apă cu ulei. Se adaugă varza dulce tăiată fideluțe. După ce legumele au început să se înmoaie, se adaugă cartofii și dovleceii curățați și tăiați cuburi și se continuă fierberea. După 20 minute se pun roșiile curățate de coajă și tăiate cuburi. Se adaugă borșul de puțină fiert separat și verdeața tocată, iar la servit se adaugă smântină.

Borș de legume cu orez (4 porții)

Morcovi 125 g, pătrunjel 125 g, cartofi 280 g, dovlecei 140 g, varză dulce 125 g, roșii 240 g, orez 60 g, ulei 40 g, smântină 40 g, verdeață 1 leg, borș de puțină 400 ml, sare.

Morcovii și pătrunjelul se curăță, se taie rondele și se pun la fiert în apă cu ulei. Se adaugă varza dulce tăiată fideluțe și se fierb, pînă ce legumele încep să se înmoaie. Se adaugă cartofii și dovleceii curățați și tăiați cuburi și se continuă fierberea. După 20 minute se pun roșiile curățate de coajă și tăiate cuburi și orezul ce a fost fiert separat. Se adaugă borșul de puțină, fiert de asemenea separat, și verdeața tocată, iar la servit se adaugă smântină.

lipsă de dovezi. Corect. Dar, totuși... mi-ar plăcea să știu...

Căpitanul Haydock se concentrează din nou asupra pipei sale.

— În orice caz, spuse el cu hotărîre, toate acestea nu ne privesc pe noi.

— N-aș fi atât de sigur.

— Dar bine...

— O clipă. Îți amintești?, aseară am fost în laboratorul lui Merrowdene?

— Da. Ne-a vorbit de testul lui Marsh cu privire la arsenic. Spunea că tu ar trebui să știi tot... că e domeniul tău... chiar a și chicotit. Niciodată n-ar fi spus aceasta dacă s-ar fi gîndit un moment.

Evans îl întrerupse.

— Crezi că ar fi tăcut dac-ar fi știut? Sint căsătoriti de șase ani, parcă așa ai spus. Fac prinsoare că habar nu are că soția lui este celebra doamnă Anthony.

— Și poți fi sigur că nu eu voi fi acela de la care o va afla!

Evans nu-i dădu nici o atenție.

— Să continuăm. După testul lui Marsh, Merrowdene a încălzit o substanță într-o eprubetă. Reziduurile metalice obținute le-a dizolvat în apă și le-a precipitat adăugînd nitrat de argint. Este testul specific clorurilor. O experiență simplă, dar, întimplător, am reușit să citesc următoarele cuvinte dintr-o carte aflată deschisă pe masă. „H₂SO₄ descompune clorurii producînd Cl₂O₇. Provoacă o explozie violentă prin încălzire și de aceea trebuie păstrată la temperaturi joase și folosită în cantitate mică.”

Haydock își privi prietenul cu uimire.

— Și ce-i cu asta?

— Uite! În meseria noastră folosim și noi teste, în felul nostru. Adunăm fapte, le gîndim, analizăm ce a rămas după ce am îndepărtat erorile de judecată sau măturările false. Dar există și un altfel de test, sigur și destul de... periculos. Un criminal rareori se oprește la o singură crimă. Dă-i timp, cîmp liber de acțiune și va comite o nouă crimă. Arestezi un bărbat. Și-a omorît sau nu și-a omorît soția? Probele lipsesc. Îi cercetăm trecutul. Dacă a fost căsătorit de mai multe ori și de fiecare dată și-a pierdut soția într-un mod... mai puțin obișnuit, atunci... înțelegi! E o certitudine morală. Din acel moment poți să începi să cauți probe.

— Bine. Și?

— Ajung la subiect. E foarte bine dacă suspectul are un trecut. Dar să presupunem că e la prima lui crimă. Testul nostru nu mai e valabil. Să admitem că suspectul achitat își reface viața sub un alt nume. Va repeta el oare crima sau nu?

— Dar asta e-o idee groaznică.

— Și-atunci continui să crezi că lucrurile acestea nu ne privesc?

— Da. N-ai nici un motiv să pui la îndoială inocența doamnei Merrowdene.

Fostul inspector tăcu un moment apoi continuă iar:

— Ți-am mai spus că n-am găsit nimic suspect în trecutul ei. Nu este întru totul adevărat. A avut un tată vitreg. La optsprezece ani s-a îndrăgostit. Tatăl vitreg s-a folosit de autoritatea sa ca să împiedice o eventuală căsătorie cu acest tânăr. În cursul unei plimbări cu amintitul tată vitreg, acesta s-a apropiat cam mult de marginea unei faleze abrupte. Terenul i-a cedat sub picioare... a căzut și a murit.

— Doar nu te gîndești că...



Ciorbă de cartofi (4 porții)

Morcovi 250 g, pătrunjel 125 g, cartofi 840 g, ulei 40 g, varză dulce 80 g, ceapă 80 g, verdeață 1 leg, borș de puțină 400 ml, sare.

Morcovii și pătrunjelul se pun la fiert cu apă, sare și ulei. Se adaugă varza dulce tăiată fideluțe, ceapa tocată și cartofii curățați și tăiați cuburi. Se lasă să mai fiarbă 20 minute, se adaugă borșul de puțină, verdeața tocată și se potrivește gustul de sare.

Ciorbă de dovlecei (4 porții)

Morcovi 250 g, pătrunjel 125 g, dovlecei 300 g, orez 60 g, ulei 40 g, borș de puțină 400 ml, verdeață 1 leg, sare.

Morcovii și pătrunjelul se taie rondele și se pun la fiert cu apă, ulei și sare. După 30 minute se pune orezul ales și spălat și dovleceii tăiați cuburi. Când dovleceii sînt fierți, se adaugă borșul de puțină fiert separat și verdeața tocată mărunt.

Supă-cremă de morcovi (4 porții)

Morcovi 800 g, făină 20 g, lapte 200 ml, unt 20 g, smîntînă 40 g, verdeață 1 leg, sare.

Morcovii se curăță, se spală, se dau pe răzătoare și se fierb în apă cu sare. Se trece supa și morcovii prin sită, se pune din nou la fiert, se adaugă sosul alb pregătit din lapte, făină și unt, se mai fierbe cîteva minute, se adaugă verdeața și smîntîna și se mai dă un clocot.

Supă de mere (4 porții)

Mere 600 g, pătrunjel 225 g, făină 20 g, lapte 200 ml, zahăr 40 g, smîntînă 40 g, verdeață 1/2 leg, sare.

Pătrunjelul se fierbe o oră în apă cu sare, se scoate din supă, se toarnă în supă laptele, în care s-a dizolvat făina și se pun merele curățate și tăiate felii. Se fierbe, pînă ce merele s-au muiat, se adaugă zahărul, smîntîna și verdeața tocată.

Supă de roșii cu fidea (4 porții)

Supă de legume 1,2 l, roșii 1 kg, fidea 60 g, zahăr 20 g, ulei 40 g, verdeață 1/2 leg, sare.

Roșiile se fierb, se pasează prin sită, se amestecă cu supa de legume, se adaugă ulei,

zahăr și sare și se pune la fiert. Când a dat în clocot, se pune fideaua și se fierbe încă circa 20 minute, amestecându-se continuu pentru ca fideaua să nu se prindă de fund.

Supă de vișine (4 porții)

Vișine 880 g, orez 80 g, unt 20 g, zahăr 20 g, sare.

Se spală vișinile și se store printr-un tifon. Se pune la fiert cantitatea de 1,2 l apă. Când a dat în clocot, se pune sucul de vișine și orezul, ce a fost fiert separat și pasat prin sită. Se mai fierbe puțin, se adaugă zahărul și puțină sare.

Cartofi cu roșii (4 porții)

Cartofi 1,6 kg, supă de legume 800 ml, roșii 480 g, ulei 40 g, ceapă 100 g, verdeață $\frac{1}{2}$ leg, sare.

Supă de legume se pune la fiert cu puțină sare și ceapa tocată. Când a dat în clocot, se pun cartofii curățați și tăiați în patru. Se adaugă roșiile curățate de coajă și semințe și tăiate cuburi, uleiul și verdeața tocată și se dă vasul la cuptor timp de 15 minute.

Chiftele de dovlecei (4 porții)

Dovlecei 1,4 kg, ouă 1 buc, făină 120 g, ulei 80 g, verdeață (mărar) $\frac{1}{2}$ leg, sare, smântină 40 g.

Se curăță dovleceii de coajă, se dau pe răzătoare, apoi se înăbușă în puțină apă, se scurge apa rămasă, se adaugă 80 g făină, oul, mărar tocat și puțină sare. Se amestecă, se formează chiftele, se trec prin făină și se prăjesc în ulei. Se servesc cu smântină.

Chiftele de varză dulce (4 porții)

Varză dulce 1 kg, lapte 600 ml, făină 160 g, ouă 1 buc, ulei 80 g, cimbru, sare, smântină 40 g.

Varza se dă pe răzătoare, se înăbușă în 300 ml lapte și puțină sare. După ce varza s-a muiat și laptele a scăzut, se lasă să se răcească. Din făină, restul de lapte, ou și puțină sare se face un aluat de clătite ce se amestecă cu varza răcită și cimbru mărunțit. Se formează cu lingura chiftele și se prăjesc în ulei. Se servesc cu smântină.

— A fost un accident. Otrăvirea lui Anthony a fost și ea un accident. Nu s-ar fi ajuns niciodată la judecată în acest caz dacă n-ar fi ieșit la iveală că exista un alt bărbat care a dispărut, în paranteză fie spus, nemulțumit, pare-se de verdictul juriului. Ascultă-mă pe mine, Haydock, unde apare femeia asta, apare și un alt accident.

— Au trecut nouă ani de la întâmplarea aceasta. Și la ce accident te aștepti?

— Nu neapărat acum. Într-o zi sau alta când nevoia se va face simțită...

Bătrînul căpitan ridică din umeri.

— Mă-ntreb cum l-ai putea împiedica.

— Și eu mă-ntreb, spuse Evans fără entuziasm.

— În locul tău aș lăsa-o baltă, zise căpitanul Haydock. Nu iese nimic bun când te amesteci în treburile altora.

Statul îi dispăcu ex-inspectorului care avea o fire răbdătoare dar tenace. Își luă rămas bun de la prietenul său și se reîntoarse în sat gânditor.

Intrînd la oficiul poștal să cumpere niște timbre, se izbi, din greșeală, tocmai de subiectul preocupărilor sale, George Merrowdene. Fostul profesor de chimie era un omuleț cu un aer visător, amabil și blînd, dar complet distrat. Îl recunosc pe Evans, îl salută cu căldură și se aplecă să adune scrisorile pe care le scăpase din mînă. Evans fu mai rapid, le adună și i le dădu cerîndu-și scuze.

O privire fugară pe antetul unuia din plicuri fu suficientă să-i reînvie îndoiele. Era de la o binecunoscută firmă de asigurări.

Se hotărî pe loc. Amabilul George Merrowdene se trezi mergînd pe stradă în compania polițistului, vorbindu-i despre asigurarea pe viață pe care tocmai a contractat-o în favoarea soției sale. Care era părerea lui Evans despre această companie de asigurări?

— Am făcut cîteva amplasamente nu prea reușite, mărturisi profesorul, și am avut cîteva pierderi destul de grele, iar dacă mi s-ar întîmpla o nenorocire, soția mea s-ar trezi într-o situație dificilă. Această asigurare, însă, rezolvă problema.

— Ea nu s-a împotrivit acestei idei? întrebă Evans cu un ton neutru. Unele femei au scrupule, un fel de teamă superstițioasă.

— Oo! Margaret e foarte practică, surise Merrowdene. Nu-i deloc o femeie superstițioasă. Și, de fapt, a fost ideea ei, dacă-mi aduc bine aminte. Nu-i place să mă vadă îngrijorat.

Evans aflase ce dorea și se despărțiră. Ce coincidență: domnul Anthony contractase și el o asigurare în favoarea soției cu cîteva săptămîni înainte de a muri.

Obişnuit să creadă în instinctele sale, era sigur că nici de astă dată nu se înşela. Dar ce să facă? Nu rîvnea să prindă un criminal după ce săvîrşise fapta. Voia doar să prevină crima. Ceea ce nu era deloc ușor.

Rămase gînditor în tot restul zilei. În parcul castelului se desfășura sărbătoarea Ligii Primrose. Evans se îndreptă într-acolo. Se amuză, cheltuind cîteva monede, să ghicească greutatea unui porc, să tragă la țintă, dar fața lui continuă să păstreze o expresie absentă și concentrată. Își permise chiar să sacrifice o jumătate de coroană la Zara, ghicitoarea în globul de sticlă. Nu putu să nu suridă amintindu-și cît îi dăduseră de lucru, odinioară, aceste ghicitori. Nu prea dădu atenție la ceea ce-i spunea Zara pînă ce nu-l frapă un cuvînt.

— Și-n curînd, va fi o chestiune de viață și de moarte pentru dumneavoastră.

— Cum? Ce?, întrebă el brusc.

— Aveți de luat o hotărîre. Fiți prudent, foarte prudent... Cea mai mică greșeală... cel mai mic pas greșit...

— Și? Și?

Ghicitoarea se cutremură. Și asta făcea parte din scenariu. Evans o știa dar totuși fu impresionat.

— Aveți grijă să nu faceți vreo greșeală. Altminteri, văd o urmărire clară: moartea!

Straniu!

— Dacă greșesc, cineva o să moară? Asta vrei să spui?

— Da, domnule.

— În cazul acesta, zise Evans ridicîndu-se și dîndu-i jumătatea de coroană, nu trebuie să fac nici o greșeală, nu-i așa?

Se îndreptă spre ieșirea din cort. Ușor de spus, mai greu de făcut. O viață depindea de el.

Să caute ajutor? La cine? Inutil să conteze pe prietenul său Haydock, căru-

Crochete de griș (4 porții)

Lapte 800 ml, griș 180 g, zahăr 20 g, unt 20 g, ouă 1 buc, sare.

Se pune laptele la fiert cu sare și zahăr. Cînd a dat în clocot, se adaugă grișul și se fierbe cca 20 minute. Se ia de pe foc și se toarnă într-o tavă umedă, întinzîndu-se un strat cu grosimea de 2 cm. După ce s-a răcit complet, se taie bucăți de 12 X 3 cm, care se așază într-o tavă unsă cu unt, se ung pe deasupra cu ou și se coc la cuptor 15—20 minute. Se servesc cu salată verde sau salată de sfeclă roșie.

Dovlecei cu sos alb (4 porții)

Dovlecei 1,6 kg, lapte 200 ml, făină 20 g, unt 40 g, pesmet 60 g, sare.

Dovleceii se curăță, se taie felii și se fierb în apă cu sare. Se scurg și se așază într-un graten uns cu unt (10 g). Se toarnă pe deasupra un sos alb preparat din lapte, făină, unt și puțină sare. Pește sos se presară cu pesmet alb și se dă vasul la cuptor timp de 20 minute.

Friptură de vacă la cuptor (4 porții)

Carne de vacă 640 g, ulei 40 g, morcovi 125 g, pătrunjel 125 g, roșii 240 g, sare.

Carnea se pune la fiert în apă rece. Se adaugă morcovii și pătrunjelul iar după o oră se pun și roșiile. Cînd carnea s-a înmuiat, se scoate din apă, se pune într-o tavă cu ulei, se sarează și se dă la cuptor timp de 20 minute pentru rumenire. Se scoate din cuptor, se taie felii subțiri și se servește cu salată.

Gulii umplute cu carne fiartă (4 porții)

Gulii 1,2 kg, orez 40 g, carne de vacă 640 g, ceapă 80 g, ulei 60 g, smîntînă 40 g, făină 20 g, verdeață 1/2 leg, sare.

Carnea se fierbe în apă cu sare, se trece de două ori prin mașina de tocat împreună cu ceapa. Se adaugă orezul fiert pe jumătate, ulei, verdeață tocată și puțină sare. Se umplu guliile cu compoziția de carne, se așază într-o cratiță, se toarnă restul de ulei, puțină apă și se pun între guliile bucățile de gulii rămase de la scobit. Făina se rumenește uscată, se ames-

tecă cu apă rece și se toarnă peste gălî. Se fierb 20 minute și se servesc cu smîntînă.

Gulii umplute cu orez (4 porții)

Gulii 1,2 kg, orez 160 g, morcovi 125 g, pătrunjel 125 g, ulei 60 g, smîntînă 40 g, făină 20 g, verdeață (mărar), sare.

Se curăță guliile de coajă și partea lemnoasă, se scobesc cu o linguriță de scobit. Orezul se înăbușă în 20 g ulei și 600 ml apă împreună cu morcovii și pătrunjelul dat pe răzătoare. Se adaugă mărar tocat și puțină sare. Cu această compoziție se umplu guliile, se așază într-o cratiță, se toarnă restul de ulei, puțină apă și între gulii se pun bucățile de gulii rămase de la scobit. Făina se rumenește într-o tigaie uscată, se amestecă cu puțină apă rece și se toarnă peste gulii. Se fierb 20 minute și se servesc cu smîntînă.

Snitel de vacă cu piure de cartofi (4 porții)

Carne de vacă 800 g, cartofi 1,4 kg, lapte 200 ml, morcovi 125 g, pătrunjel 125 g, ceapă 80 g, roșii 240 g, unt 20 g, ulei 40 g, făină 15 g, sare.

Carnea se taie felii, în latul fibrelor, se bate cu un batșnitel și se pune la fiert în apă cu sare. Se adaugă morcovii, pătrunjelul, roșiile și ceapa tăiate felii. După ce carnea este fiartă, se scoate din apă, se sarează, se trece prin făină și se prăjește în ulei. Se servește cu piure de cartofi preparat din cartofi fierți, trecuți prin mașina de tocat, lapte, unt și puțină sare.

Salată de dovlecei (4 porții)

Dovlecei tineri 1,6 kg, ulei 40 g, oțet 9° 20 ml, mărar 1/2 leg, smîntînă 80 g, sare.

Dovleceii se curăță, se taie felii, se fierb 15—20 minute în apă cu sare, se scurg și se lasă să se răcească. Din oțet, 75 ml apă, mărar, ulei și smîntînă se prepară un dres ce se toarnă peste dovlecei și se amestecă ușor. Salata se servește la un preparat din carne.

Cornuri cu marmeladă (4 porții)

Făină 250 g, unt 250 g, ouă 1 buc, apă 125 ml, oțet 20 ml, făină pentru lucru 50 g, marmeladă 200 g, zahăr pt. pudrat 50 g, zahăr vanilat 1 plic.

ia-i putea zări silueta puțin mai departe. „Asta nu ne privește”, ar fi spus el.

Recunosc în femeia care tocmai își lua rămas bun de la bătrînul marinăr, pe doamna Merrowdene. Fostul polițist se îndreptă spre ea. Era o femeie drăguță, avea o frunte înaltă, ochi frumoși căprui și o expresie liniștită. Avea o coafură ce-i accentua aerul de madonă. Vocea îi era gravă, puțin adormită.

Îi surise lui Evans cu amabilitate.

— Mi s-a părut că v-am recunoscut, doamnă Anthony, adică doamnă Merrowdene, zise el spionînd-o.

Ea făcu ochii mari, iar respirația i se accelerează puțin, dar continuă să-l privească cu fermitate și mîndrie.

— Îmi caut soțul, îi spuse. L-ați văzut cumva?

— Da, acum un moment. A luat-o într-acolo.

Porniră să-l caute, sporovăind liniștit și plăcut. Inspectorul fu cuprins de admirație. Ce femeie! Cîtă siguranță! Cîtă stăpînire de sine! Remarcabilă, dar periculoasă — de asta era sigur.

Era mulțumit de felul în care abordase subiectul, dar nu se simțea în largul său. Îi dăduse să înțeleagă că o recunoscuse. Aceasta o punea deja în gardă. Nu va încerca să acționeze în grabă. Mai rămînea Merrowdene. Cum să-l prevină?

Îl găsiră contemplînd cu un aer visător o păpușă de porțelan pe care tocmai o ciștigase la tombolă. Soția lui îi propuse să se întoarcă acasă. Acceptă imediat.

— N-ați vrea să serviți cu noi o ceașcă de ceai?, se adresă lui Evans tînăra femeie.



Sesiză o nuanță de provocare în vocea ei.

— Cu cea mai mare plăcere.

Porniră împreună discutind despre lucruri mărunte. Soarele strălucea, sufla o briză ușoară, totul era atât de plăcut, atât de firesc.

— Servitoarea a rămas la serbare, anunță doamna Merrowdene în timp ce intra în casă. Se duse în camera ei, își scoase pălăria, se aranjă puțin și reveni ca să pregătească ceaiul. Aprinse o mică lampă de argint sub ceainic, apoi luă trei mici boluri și tot atâtea farfuriore de pe o etajeră.

— Avem un ceai chinezesc veritabil. Noi îl bem întotdeauna după moda chinezească, din boluri și nu din cești.

Se opri să examineze fundul unuia din boluri și scoase o exclamație de îngrijorare:

— George! Să-ți fie rușine! Iar ai folosit bolurile astea.

— Sînt dezolat, draga mea, răspunse profesorul cu un aer vinovat. Sînt atât de practice. Cele pe care le-am comandat pentru mine încă n-au sosit.

— Într-o bună zi ne vei otrăvi pe toți, îi replică soția sa cu un ris sec. Mary le găsește în laborator și le pune la loc pe etajeră fără să se mai obosească să le spele. Mai zilele trecute ai folosit unul pentru cianură de potasiu. Zău, George, nu crezi că exagerezi? E înspăimîntător de periculos.

Merrowdene o privi puțin iritat.

— Am mai spus că Mary nu are ce să caute în laboratorul meu. I-am interzis să se atingă de cel mai mic obiect.

— Dar uneori ne luăm ceaiul și acolo. De unde să știe biata Mary care sînt bolurile din care am băut?

Profesorul ieși din cameră bombănind. Surizătoare, soția lui turnă apa clocotită peste frunzele de ceai și stinse lampa. Stupefiat, Evans crezu că-i ghicește planul. Doamna Merrowdene pregătea un nou accident? Își aranja un nou alibi? Voia să-l pună pe el în situația de a depune mărturie în favoarea ei dacă s-ar întâmpla ceva? Stupid din partea ei, mai ales că...

Brusc își rețină respirația. Turnase ceai în cele trei boluri. Puse unul în fața lui, un altul înaintea ei și un al treilea pe o măsuță, alături de fotoliul favorit al soțului. Avea un suris straniu pe buze.

Din făină, unt, ou, apă rece, oțet și sare se prepară un aluat fraged. Se întinde o foaie subțire din care se taie pătrate cu latura de 10 cm, pe care se pune la mijloc puțină marmeladă, se rulează coca începînd de la un colț, se formează cornurile, se așază în tăvi uscate și se coc la cuptor la un foc iute. După ce s-au copt se presară cu zahăr pudră amestecat cu zahăr vanilat.

DIETA Nr. 7

Supă-cremă de conopidă (4 porții)

Conopidă 500 g, supă de legume 1,5 l, unt 40 g, smîntînă 100 g.

Conopida se desface în buchețele, se spală și se fierbe în supa de legume. Făina se desface în apă și lapte și se adaugă la supă. După ce conopida a fiert se pasează totul prin sită și se drege cu smîntînă.

Supă de conopidă cu orez (4 porții)

Lapte 200 ml, conopidă 160 g, orez 40 g, apă 1,2 l, ulei 40 g, smîntînă 100 g, verdeață.

Se curăță conopida, se desface în buchețele, se spală, se fierbe în apă cu lapte și ulei. Cînd conopida este fiartă pe jumătate, se adaugă orezul fiert separat. La servit se adaugă smîntîna și se presară cu verdeață tocată.

Supă-cremă de dovlecei (4 porții)

Dovlecei 600 g, ceapă 100 g, unt 20 g, lapte 250 ml, făină 20 g, mărar verde, sare.

Dovleceii se curăță, se taie cuburi, ceapa se toacă mărunt și se fierb în 1,3 l apă. După ce au fiert, se pasează prin sită și se dă vasul din nou la foc. Făina se desface în lapte rece, se adaugă la cremă și se continuă fierberea. Se potrivește gustul de sare, se pune verdeața tocată, iar la servit se adaugă unt crud la fiecare porție.

Supă-cremă de conopidă (4 porții)

Conopidă 600 g, lapte 200 ml, făină 20 g, ceapă 50 g, unt 20 g, sare.

Conopida se desface în buchețele mici, se curăță de frunzele mici, se spală și se pune la fiert în 1,3 l apă cu sare. Ceapa se toacă mărunt și se adaugă la cremă. După ce au fiert,

se pasează, se dă vasul din nou la foc și se adaugă făina desfăcută în lapte. Se mai fierbe câteva minute și se ia crema de pe foc. La servit se adaugă câte puțin unt crud la fiecare porție.

Supă de zarzavat cu zdrențe de ou (4 porții)

Supă de zarzavat (strecurată) 1,5 l, gălbenușuri 2 buc, făină 80 g, lapte 200 ml, unt 20 g, sare, pătrunjel verde tocat.

Supa de zarzavat se strecoară, se sarează și se pune la fiert. Din făină, 25 ml lapte și 2 gălbenușuri se prepară zdrențele ce se toarnă printr-o pilnie în supa care fierbe. Se adaugă restul de lapte și untul și se fierbe încă 15 minute. La sfârșit se adaugă verdeață tocată.

Brinză de vaci cu smântină (4 porții)

Brinza de vaci 200 g, smântină 200 g, mă-măligă 800 g.

Brinza de vaci se așază pe farfurii. Alături se așază smântina. Se servește cu mă-măliguță prăjită.

Cartofi umpluți cu zarzavat (4 porții)

Cartofi 1,6 kg, ulei 60 g, supă de zarzavat 800 ml, roșii 480 g, făină 20 g, varză dulce 520 g, morcovi 250 g, pătrunjel 125 g, smântină 80 g, verdeață.

Morcovii și pătrunjelul se curăță, se spală, se dau pe răzătoare și se înăbușă în 20 g ulei și apă. Varza se taie fideluțe și se înăbușă în 20 g ulei și puțină apă. Se amestecă morcovii, pătrunjelul și varza și se adaugă verdeață tocată. Cartofii se curăță, se scobesc cu o linguriță de scobit, se umplu cu zarzavaturile înăbușite, se așază într-o cratiță de mărime potrivită, se toarnă peste ei supă de zarzavat și restul de ulei, se acoperă cu un capac și se dă vasul la cuptor. Din restul de supă de zarzavat, făină și roșii se prepară un sos de roșii ce se toarnă peste cartofi. La servit se adaugă smântină.

Colțunași umpluți cu brinză de vaci (4 porții)

Făină 300 g, ouă 4 buc, brinză de vaci 200 g, griș 20 g, zahăr 20 g, smântină 80 g.

Din făină, 3 ouă și puțină apă se face o cocă mai deasă, din care se întind foi, ce se

Acum știa. Era o femeie remarcabilă, dar periculoasă. Așa pe neașteptate, fără nici o pregătire prealabilă, totul se va întâmpla în această după-amiază. Iar el va fi martor. Atita îndrăzneală din partea ei îi tăiase respirația.

Era de o abilitate diabolică. El n-ar putea dovedi nimic. Totul se întâmpla atât de rapid. Respiră adinc și se aplecă înainte peste măsuță.

— Doamnă, eu sînt un om capricios. Îmi acordați o favoare?

Îl privi cu curiozitate, dar fără teamă. El se ridică, luă bolul din fața ei și-l schimbă cu cel al soțului.

— Vreau să beți de-aici.

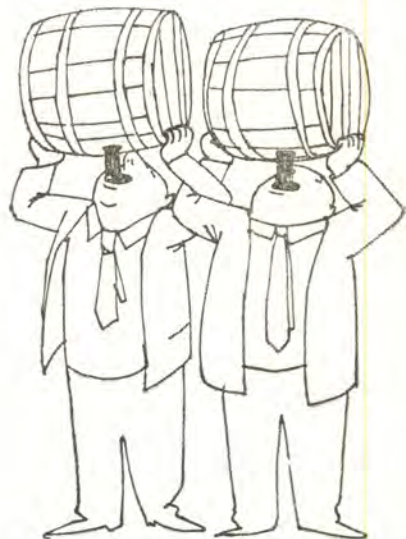
Privirile li se încrucișară. Nu clipi din ochi, dar păli. Întinse mîna și ridică bolul. El își ținu respirația. Comisese oare o greșală? Ea duse bolul la gură, dar în ultimul moment tresări, se aplecă și goli recipientul într-un vas unde creștea o ferigă. Se îndreptă și-l privi sfidător.

Evans suspină ușurat.

— Ei, bine, îi spuse ea cu o voce ușor batjocoritoare.

El i se adresă sobru și calm:

— Sînteți foarte inteligentă, doamnă. Cred că m-ați înțeles. Nu trebuie să se mai întîmple. Înțelegeți la ce mă refer, nu?



— Da, răspunse ea cu un ton neutru. Evans dădu din cap satisfăcut. Era destul de isteată și nu voia să ajungă la spinzurătoare.

— Atunci vă doresc o viață lungă amin-durora. Duse bolul la buze, bău și brusc fața i se schimonosi într-un mod groaznic. Încercă să se ridice, să strige. Trupul i se înțepeni, fața îi deveni stacojie. Se prăbuși în scaun contorsionat de durere.

Doamna Merrowdene se aplecă spre el cu un mic suris în colțul gurii:

— Ați comis o greșeală, spuse cu gingașie. Ați crezut că vreau să-l omor pe George. Ce timpenie!

Rămase o vreme cu privirea ațintită asupra mortului. Era a treia persoană care încercase s-o despartă de omul pe care-l iubea.

Fața i se înșenină. Semăna mai mult ca niciodată cu o madonă. Apoi începu să strige:

— George, George, vino repede! Un accident groaznic. Sărmanul domn Evans...

Traducere de Magda Danciu

PREMIERE

La data stabilită porniră în convoi cu artă dichisite, voioase și glumețe, noroadele pădurii cu tot ce-aveau de soi la cel mai formidabil concurs de

frumusețe, putea să se prezinte oricine, ba mai mult legal regulamentul conform unui indiciu lăsa modalitatea ca fiecare adult prin votul dat de juriu să intre din oficiu; cu blănuri mătăsoase și pașii lor felini se perindau pe podiu superbe vedete de parcă o viltoare de calde frăgezimi purtau involt pe aripi acele siluete, or din alitea grații ca să alegi corect se impuneau criteriile subtile și severe, deci fără compromisuri în spirit

circumspect deliberau cu grijă spinoasa premieră, dar fluxul de opinii era subiectiv căci fiecare sfetnic avea o protejată și, cum părea verdictul ratat, retroactiv de juriu se propuse o altă candidată,

taie în pătrate cu latura de 7—8 cm. Brinza de vaci se amestecă cu grișul, zahărul și oul rămas, se așază pe pătrățelele de cocă, se formează colțunașii, ce se fierb în apă clocotită și se servesc cu smântină.

Conopidă cu orez (4 porții)

Supă de zarzavat 1 l, conopidă 1,2 kg, orez 320 g, unt 60 g, lapte 200 ml, verdeță.

Se curăță conopida, se desface în buchețele mici, se spală și se fierbe în apă cu lapte. Cînd conopida este fiartă pe jumătate, se scurge apa și se adaugă orezul ce a fost fiert pe jumătate în supă de zarzavat. Se adaugă untul și se dă vasul la cuptor timp de 15—20 minute. La servit se adaugă verdeță tocată.

Conopidă poloneză (4 porții)

Conopidă 1,9 kg, unt 80 g, pesmet 80 g.

Conopida se desface în buchețele, se curăță de frunze, se fierbe în apă cu sare, se scurge și se așază pe un platou. Se încălzește untul, se adaugă pesmetul rumenit într-o tigaie uscată și se toarnă peste conopidă. Se servește caldă.

Conopidă cu pesmet și smântină (4 porții)

Conopidă 2 kg, lapte 200 ml, unt 60 g, smântină 100 g, pesmet 80 g.

Se curăță conopida, se desface în buchețele mici, se spală și se fierbe în apă cu lapte. După ce a fiert, se curge, se așază într-un vas uns cu unt, se toarnă peste conopidă pesmetul ce a fost rumenit într-o tigaie uscată. Se dă vasul la cuptor timp de 10 minute, se toarnă apoi smântina și se mai lasă 5 minute la cuptor.

Crochete de cartofi (4 porții)

Cartofi 1,5 kg, ouă 1 buc, făină 140 g, ulei 100 g.

Cartofii se fierb, se curăță și se trec prin mașina de tocat. Se adaugă oul, făina și puțin ulei. Se amestecă bine, se formează crochete, ce se prăjesc în ulei. Se mănincă cu soteuri de legume sau cu sos de roșii.

Dovlecei cu orez și roșii (4 porții)

Dovlecei 1,75 kg, orez 280 g, roșii 720 g, ulei 100 g, smântină 80 g, făină 80 g, verdeță.

Se pune orezul la fiert în 1,2 l apă și 20 g ulei. Se acoperă cu un capac și se dă 30 minute la cuptor. Dovleceii se curăță, se taie felii și se prăjesc în ulei. Se unge un graten cu smântină, se așază un rând de felii de dovlecei, peste dovlecei se așază un rând de felii de roșii curățate de coajă. Peste roșii se așază orezul, care se acoperă cu restul de dovlecei, iar pe deasupra se pun roșiile rămase. Se unge suprafata cu smântină în care s-a dizolvat făina, și se dă la cuptor pentru 20 minute.

Mincare de salată verde (4 porții)

Salată verde 1,2 kg, făină 20 g, ceapă 80 g, supă de zarzavat 400 ml, ulei 40 g, smântină 80 g, oțet de fructe, mărar verde.

Salata verde se curăță, se spală frunză cu frunză în mai multe ape, se taie fișii înguste și se înăbușă cu ulei, apă și ceapă. După ce a fiert, se adaugă făina desfăcută în apă rece, mărarul tocat și puțin oțet de fructe și supă. Se așază vasul într-un bain-marie și se fierbe 15 minute. La servit se adaugă smântină. Mincarea de salată verde se folosește ca garnitură la carne.

Șnițel în aluat de clătite (4 porții)

Carne de vacă 640 g, făină 80 g, ouă 1 buc, lapte 100 ml, ulei 100 g.

Carnea se taie felii ce se bate cu un batșnițel, se fierb în apă și se scurg. Din făină, ou și lapte se prepară un aluat de clătite, se trec șnițelele prin acest aluat și se prăjesc în ulei. Se servesc cu piure de cartofi și salată verde.

Șnițel cu dovlecei (4 porții)

Carne de vacă 640 g, făină 80 g, dovlecei 1,5 kg, roșii 500 g, ulei 100 g, smântină 80 g, verdeață.

Carnea se taie felii, se bate cu un batșnițel și se fierbe în apă. După ce a fiert, se scurge, se trece prin făină și se prăjește în ulei. Dovleceii se taie felii, se trec prin făină, se prăjesc în ulei, se așază într-un vas de cuptor, se adaugă verdeața tocată și roșiile tăiate felii și se dau la cuptor timp de 15 minute. La servit

căzuseră în fine cu toții de acord să iasă din această dilemă dificilă și premiul frumuseții — universal record — îl obțină cu brio o splendidă gorilă.

RAMIRO

AGATHA CHRISTIE



— Atunci, e rîndul doamnei B., spuse încurajator Sir Henry Clithering.

Doamna B., gazda, îl privi cu reproș.

— V-am mai spus că nu vreau să fiu azi Doamna B. Sună prea impunător.

— Fiți atunci Șeherezada.

— Chiar dacă aș fi Sehe... Cum ați spus? Tot nu vă pot povesti nimic; întrebați-l pe Arthur, dacă nu mă credeți.

— Tu te pricepi la relatarea faptelor concrete, dar nu ai imaginație, zise colonelul Bantry.

— Așa este, adăugă doamna Bantry. Flutură catalogul de bulbi pe care-l păstra pe masa din fața ei. V-am ascultat pe toți și nu pricep cum faceți. „Unul spune ceva, altul răspunde, unii întreabă, unii gîdesc, toată lumea este implicată” — eu n-aș putea așa ceva! În plus, nu am nici un subiect în jurul căruia să țin o poveste.

— Dă-mi voie să nu te cred, doamnă Bantry, zise dr. Lloyd. Clătină din cap a neîncredere.

Bătrîna Miss Marple spuse cu o voce blindă:

— Firește, dragă...

Doamna Bantry se scuză în continuare:

— Nu știți ce viață banală duc eu. Necazurile cu servitoarele, cu bucătăresele, scurte vizite în oraș la tîrguiești, dentist, sau la cursele de cai de la Ascot pe

care Arthur le urăște așa de mult, sau grădinăritul...

— Ah, zise dr. Lloyd. Grădina. Știm cu toții că este marea dumneavoastră pasiune.

— Trebuie să fie o adevărată plăcere să ai o grădină, zise Jane Helier, tinăra și frumoasa actriță. Adică, atâta vreme cât nu trebuie să sapi sau să-ți murdărești mâinile. Și eu ador florile.

— Grădina, repetă Sir Henry. N-am putea-o lua drept punct de pornire? Încercați, doamnă B. Bulbii otrăviți, narcisele letale, iarba morții!

— E ciudat că spuneți aceste lucruri, zise doamna Bantry. Îmi amintesc eu de ceva acum. Arthur, mai ții minte afacerea de la Clodderham Court? Știi doar, bătrînul Sir Ambrose Bercy. Îți amintești ce bătrîn amabil și curtenitor îl crezusem cu toții?

— Desigur. Da, a fost o întimplare tare ciudată. Continuă, Dolly.

— Spune-o tu mai bine, dragule.

— Nu vorbi copilării. Continuă tu. Dacă ai început, n-ai decît să termini singură. Eu mi-am terminat partea mea.

Doamna Bantry inspiră adînc. Își împreună mâinile și pe fața ei se așternu o umbră de îndurerare. Vorbi repede și cursiv.

— Nu sînt prea multe de spus. Iarba morții — de aici am pornit să fac legătura, deși în mintea mea îi zic salbie și ceapă.

— Salbie și ceapă, se minună dr. Lloyd. Doamna Bantry confirmă.

— Iată cum s-a întimplat, explică ea. Sedeam, eu și Arthur, cu Sir Ambrose Bercy la Clodderham Court, și într-o zi, din greșeală (într-un mod de-a binelea prostesc), odată cu salbia s-a cules și un mănunchi de frunze de degetel-roșu. În seara respectivă, la cină ratele au fost umplute cu ele și toată lumea s-a îmbolnăvit, iar o tinăra, sărmana, — pupila lui Sir Ambrose Bercy — a și murit.

Se opri.

— Doamne, doamne, ce tragic, spuse Miss Marple.

— Nu-i așa?

— Ei, și ce-a mai urmat?, întrebă Sir Henry.

— Nimic, zise doamna Bantry. Asta-i tot.

A urmat un suspin general. Deși fuseseră avertizați de dinainte, nu se aștep-

șnițelele se așază lingă dovlecei, iar peste dovlecei se toarnă cite o lingură de smîntînă.

Șnițel de zarzavat (4 porții)

Morcovi 400 g, fasole verde 400 g, pătrunjel 125 g, roșii 240 g, verdeață 1 leg, ouă 1 buc, făină 80 g, pesmet 80 g, ulei 100 g.

Morcovii și pătrunjelul se curată și se fierb. Fasolea se curată și se fierbe separat. Se taie toate legumele cubulețe, se amestecă cu roșiile curățate de coajă și semințe, scurse bine și tăiate cubulețe, se adaugă făina, oul și verdeața tocală, se formează șnițele care se trec prin pesmet și se prăjesc în ulei.

Toci cu smîntînă (4 porții)

Cartofi 1,7 kg, ouă 1 buc, făină 30 g, ulei 75 g, smîntînă 150 g.

Cartofii se curată, se spală, se dau pe răzătoare, se amestecă cu oul și făina. Se formează crochete ce se prăjesc în ulei fierbinte. La servit se adaugă smîntînă.

Salată de cartofi, mere și sfeclă roșie (4 porții)

Cartofi 560 g, sfeclă roșie 650 g, mere 480 g, ulei 60 g, oțet de fructe.

Cartofii se fierb, se curată și se taie felii. Sfecla se fierbe, se curată și se taie feliuțe. Merele se curată și se taie de asemenea feliuțe. Se amestecă toate componentele și se adaugă ulei și oțet de fructe.

Salată de cartofi cu sos de maioneză (4 porții)

Cartofi 1,6 kg, supă de zarzavat 400 ml, făină 20 g, ulei 80 g, oțet de fructe, mărar verde.

Cartofii se spală, se fierb, se curată și se taie feliuțe, care se amestecă cu sosul de maioneză. Sosul de maioneză se prepară astfel: se pune supa la fiert, se adaugă făina desfăcută în apă rece, se fierbe 15 minute, se lasă să se răcească complet. După ce s-a răcit, se adaugă uleiul, pus picătură cu picătură, puțin oțet și mărar verde tocat.

Salată de crudități (4 porții)

Varză dulce 800 g, mere 240 g, morcovi 240 g, gălbenușuri 2 buc, ulei 100 g, roșii 480 g, oțet de fructe.

Se curăță varza, se taie fideluțe, se freacă cu puțin oțet. Morcovii se curăță, se dau pe răzătoare și se amestecă cu varza. Merele se dau pe răzătoare și se amestecă cu varza și morcovii. Maioneza se prepară din 100 g ulei, 2 gălbenușuri și puțin oțet. Se amestecă maioneza cu celelalte componente, se aranjează pe un platou și se decorează cu felii de roșii.

Sos de tarhon (4 porții)

Supă de zarzavat 400 ml, făină 40 g, ulei 20 g, smântină 40 g, tarhon 2 leg, oțet de fructe.

Făina se rumenește într-o tigaie uscată, se stinge cu supă de zarzavat, se fierbe, se adaugă uleiul și tarhonul ce a fost spălat, opărit și tocat mărunt. Se mai fierbe 15 minute, se potrivește gustul cu oțet și smântină.

Afine cu frișcă (4 porții)

Afine 400 g, frișcă 200 g, zahăr 80 g, zahăr vanilat 1 plic.

Se bate frișca, se adaugă zahărul și zahărul vanilat și se bate, în continuare, până ce zahărul s-a dizolvat. Se adaugă afinele și se bate, până ce fructele s-au sfărâmat.

Budincă de fidea cu sirop (4 porții)

Fidea 320 g, gălbenușuri 2 buc, zahăr 60 g, făină 40 g, lapte 200 ml, smântină 120 g, coajă rasă de lămie 20 g, sirop de zmeură 120 ml, pesmet 40 g.

Fideaua se fierbe, se strecoară, se trece printr-un jet de apă rece, se lasă să se scurgă bine. Din făină și lapte se prepară un sos alb, ce se lasă să se răcească, se adaugă gălbenușurile, zahărul, coaja rasă de lămie, smântina, iar la urmă se pune fideaua și se amestecă. Se toarnă compoziția într-o tavă unsă și tapetată cu pesmet și se coace la cuptor timp de 30 minute. Se temperează, se răstoarnă pe un platou și se servește cu sirop.

Brînzoaice (10 porții)

Făină 400 g, gălbenușuri 3 buc, unt 80 g, lapte 225 ml, zahăr 120 g, drojdie de bere 25 g, brînză de vaci 250 g, griș 20 g, coajă rasă de lămie.

Dintr-o linguriță de zahăr, puțin lapte, 2 linguri de făină și drojdie se prepară o plăma-

taseră ca povestea să fie chiar atât de scurtă.

— Dar, draga mea doamnă, protestă Sir Henry, asta nu poate fi tot. Ceea ce ne-ai relatat dumneavoastră este o întâmplare tragică, dar în nici un caz o enigmă.

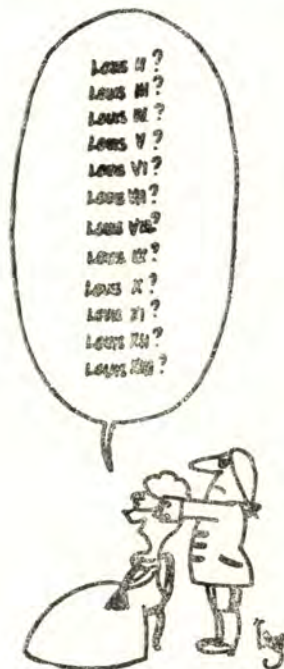
— Ei, ar mai fi ceva, zise doamna Bantry. Dar dacă v-aș spune și acest lucru, ați ghici imediat ce-a fost.

Apoi privi cu ciudă la cei adunați și le aminti:

— V-am spus că nu pot să creez din fapte o povestire care să pară verosimilă.

— Aha! Sir Henry se ridică din scaunul lui comod și-și potrivi lornionul. Să știți, Seherezada, că e cel mai reconfortant așa: ne provocă ingeniozitatea. Încă nu sînt sigur dacă n-ai făcut-o deliberat pentru a ne stimula curiozitatea. Să încercăm să ghicim din douăzeci de întrebări. Miss Marple, ați vrea să începeți dumneavoastră?

— Eu aș vrea să știu ceva despre bucătăreasă, zise Miss Marple. Trebuie să fi



fost o femeie proastă sau neexperimentată.

— Foarte proastă, zise doamna Bantry. A plins mult după aceea, zicînd că frunzele i-au fost culese și aduse drept salbie și ea nu avea de unde să știe acest lucru.

— A fost una care nu prea gîndeste, adăugă Miss Marple. Probabil o femeie mai în vîrstă și o bucătăreasă bună, mă gîndesc, nu?

— O, una excelentă, zise doamna Bantry.

— E rîndul dumneavoastră, domnișoara Helier, i se adresă Sir Henry.

— Oh, vreți să spuneți că e rîndul meu să cer informații. Urmă o pauză în care Jane reflectă și în final spuse neajutorată: De fapt, nici nu știu ce să întreb.

Ochii ei frumoși îl priveau cu interes pe Sir Henry.

— De ce nu întrebați asupra „dramatis personae”, domnișoară Helier?, sugeră acesta, zîmbind.

Jane îl privi cu nedumerire.

— Personajele în ordinea apariției lor, clarifică Sir Henry cu amabilitate.

— O, da, într-adevăr, bună idee, acceptă Jane.

Doamna Bantry începu imediat să numere pe degete persoanele implicate.

— Sir Ambrose, Sylvia Keene (fata care a murit), o prietenă a ei care stătea tot acolo, Maud Wye, una din acele fete negricioase și urite, dar care totuși impresionează — niciodată n-am înțeles cum de reușesc să fie totuși atrăgătoare. Apoi mai era domnul Curle, care venise să discute despre cărți cu Sir Ambrose — niscaiva cărți rare, ciudătenii în latină, tot felul de pergamente învechite. Apoi mai era Jerry Lorimer, un fel de vecin. Reședința sa, Fairlies, se învecina cu proprietatea lui Sir Ambrose. Și-apoi mai era doamna Carpenter, un gen de femeie picuță, între două vîrste, răsfatată; era un fel de dame de companie pentru Sylvia, mi se pare.

— Dacă acum e rîndul meu, și mi se pare că așa este, zise Sir Henry, pentru că stau lingă domnișoara Helier, aș dori, doamnă Bantry, portretele verbale ale tuturor care s-au perindat prin casă.

— Dar..., doamna Bantry ezită.

— Începeți cu Sir Ambrose, continuă Sir Henry. Cum era el?

dă, ce se lasă să crească timp de o oră. Se adaugă restul de făină, 2 gălbenușuri, restul de lapte și untul topit, se frămîntă aluatul și se lasă să crească, se întinde o foaie, ce se taie în pătrate cu latura de 12—14 cm. Din brînză de vaci, un ou, griș, coajă de lămîie rasă se prepară o umplutură ce se așază pe bucățile de cocă, se unesc colțurile ca la plăcînțele poale în briu, se așază într-o tavă, se ung pe deasupra cu lapte, se lasă să crească o oră și se coc la cuptor.

Compot de mere (4 porții)

Mere 600 g, zahăr 100 g, apă 600 ml, coajă rasă de lămîie.

Se pune apa la fiert, împreună cu zahărul. Se adaugă merele curățate de coajă și semințe și tăiate sferturi și se fierb cea 10 minute. La sfîrșit se adaugă puțină coajă de lămîie și se ia vasul de pe foc.

Fidea cu mere (4 porții)

Fidea 320 g, mere 1 kg, zahăr 100 g, unt 30 g.

Fidea se fierbe, se scurge de apă și se clătește cu apă rece. Merele se curată, se dau pe răzătoare, se adaugă zahărul și untul și se înăbușă la un foc domol. Se amestecă cu fidea și se dă vasul la cuptor timp de 10 minute.

Tăiței cu roșii (4 porții)

Tăiței 400 g, roșii 750 g, ulei 40 g, smîntînă 80 g, mărar verde.

Se fierb tăiței, se trec printr-un jet de apă rece și se scurg bine. Roșiile se curată de coajă și semințe, se înăbușă în ulei, se adaugă mărarul verde tocat. Se amestecă tăiței cu roșiile, se pun într-un vas uns cu smîntînă, se toarnă pe deasupra restul de smîntînă și se dă vasul la cuptor timp de 20 minute. Se servesc cu salată verde sau salată de sfeclă roșie.

DIETA Nr. 9

Borș cu perișoare din carne de vacă (4 porții)

Carne de vacă 360 g, supă de oase 1 l, ceapă 100 g, ardei grași 150 g, roșii 250 g, borș de

putină 500 ml, ouă 2 buc, leuştean verde tocat, sare.

Ceapa se toacă mărunț, ardeii se taie julien și se fierb împreună cu supa. Se adaugă roșiile curățate de coajă și semințe și tăiate cuburi. Borșul se fierbe separat și se toarnă peste supă. Carnea se trece de două ori prin mașina de tocat, se adaugă ouăle și puțină sare, se formează perișoare ce se fierb în supă. Se potrivește gustul de sare și se adaugă leuştean verde tocat.

Borș de zarzavat (4 porții)

Varză dulce 500 g, ardei grași 125 g, dovlecei 250 g, roșii 250 g, ceapă 100 g, supă de oase (fără legume) 1,5 l, smântină 40 g, borș 500 ml, leuştean verde, sare.

Se pune la fiert supa de oase, se adaugă varza tocată, ardeii tăiați julien, ceapa tăiată mărunț și dovleceii tăiați cuburi. Când zarzavatul este fiert, se adaugă roșiile curățate de coajă și semințe și rupte în bucăți. Borșul se fierbe separat, se toarnă peste legume și se mai dau împreună câteva clocote. Se potrivește gustul de sare iar la servit se adaugă verdeață și puțină smântină.

Supă de ciuperci (4 porții)

Supă de oase 1,2 l, pătrunjel verde $\frac{1}{2}$ leg, gălbenușuri 2 buc, smântină 80 g, ciuperci 520 g, sare.

Ciupercile se curăță, se spală în mai multe ape și se fierb în apă clocotită. Se scurg, se toacă mărunț și se pun în supa de oase. Se dau câteva clocote, se potrivește gustul de sare, se adaugă verdeața, iar la sfârșit se toarnă smântina amestecată cu gălbenușurile și se mai dă un clocot.

Supă de creier (4 porții)

Supă de oase 1,2 l, creier 200 g, ulei 20 g, gălbenușuri 2 buc, verdeață $\frac{1}{2}$ leg.

Creierul se lasă să stea o oră în apă, se curăță de piele și se înăbușă în ulei. Se trece prin sită, se pune în supa de oase și se lasă să fiarbă câteva minute. Se adaugă gălbenușurile de ou amestecate cu 2 linguri de apă și se mai dă un clocot. La sfârșit se presară cu verdeață tocată.

— Era un bătrîn foarte distins, de fapt nici nu era chiar așa de bătrîn, nu cu mult peste șaiszeci, cred. Era foarte delicat; avea inima slăbită, nu putea urca scările, își montase un lift în acest scop, așa că părea mai bătrîn decît era din cauza bolii. Avea maniere deosebit de elegante, rafinat — acesta este cuvîntul care l-ar descrie cel mai exact. Nu-l puteai vedea niciodată iritat sau supărat. Avea un păr alb frumos și o voce nespus de plăcută.

— Bun, zise Sir Henry. Mi-l imaginez deja pe Sir Ambrose. Și acum fata, Sylvia, sau cum spuneți că se numea?

— Sylvia Keene. Era frumoasă, într-adevăr frumoasă. Blondă și cu un ten splendid. Nu prea deșteaptă. De fapt, chiar proastă.

— Ei, lasă, lasă Dolly, protestă soțul ei.

— Bineînțeles, Arthur nu e de aceeași părere, zise sec doamna Bantry. Dar era proastă, niciodată nu spunea un lucru demn de ascultat.

— Era una dintre ființele cele mai grațioase pe care le-am văzut vreodată, mărturisi Colonelul Bantry cu duioșie. S-o fi văzut cînd juca tenis — era pur și simplu încîntătoare. Și plină de umor. o ființă amuzantă. Și cu maniere alese. Garantiez că toți tinerii o vedeau așa.

— Aici greșești, interveni doamna Bantry. Juvenilitatea în sine nu mai are farmec pentru tinerii de azi. Numai ageamii de felul tău, Arthur, mai fabulează așa în privința tinerelor.

— A fi tînăr nu-i suficient, zise Jane. Trebuie să ai și S.A.

— Ce înseamnă S.A.?, întrebă Miss Marple.

— Sex appeal, o lămuri Jane.

— Aha, adică ceea ce pe vremea mea se numea „a avea pe vino-ncoa”, se dumi Miss Marple.

— Nu e rea treaba cu descrierile, zise Sir Henry. Dama de companie ați descris-o, dacă nu mă-nșel doamnă Bantry, drept genul pisicuță, nu?

— Nu m-am referit la o felină, ci la un gen de persoană „torcătoare”, dacă mă-nțelegeți, răspunse doamna Bantry. Întodeauna amabilă. Așa era Adelaide Carpenter.

— Cam cîți ani avea?

— În jur de patruzeci. Locuia acolo de mult, de cînd Sylvia avea unsprezece

ani. O persoană plină de tact. Una din acele văduve nefericite cu multe neamuri aristocratice dar cu prea puțini bani. Personal, n-o agream; dar mie nu mi-au plăcut niciodată oamenii cu degete lungi și albe. Și nu mi-au plăcut nici pisicuțele.

— Dar domnul Curle?

— O, un bătrinel din aceia gîrboviți de ani, care seamănă atîta între ei că aproape nu-i deosebești. Se inflăcăra numai cînd era vorba despre cărțile lui vechi, niciodată altcîndva. Nu cred că Sir Ambrose îl cunoștea mai îndeaproape.

— Dar vecinul Jerry?

— Un băiat foarte încîntător. Era logodit cu Sylvia. Și din această pricină era foarte trist.

— Mă-ntreb, începu Mis Marple dar se opri.

— Ce?

— Nimic dragă.

Sir Henry o privi curios pe bătrînă. Apoi adăugă îngîndurat:

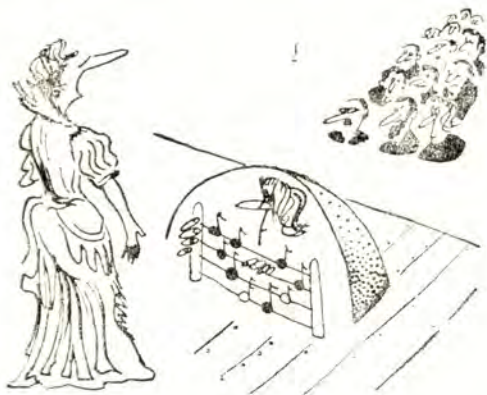
— Deci tinerii erau logodiți. De multă vreme?

— Cam de un an. Sir Ambrose se opusesese logodnei pe motivul că Sylvia era prea tînără. Dar după un an de logodnă, cedă și căsătoria urma să aibă loc curînd.

— Dar, spuneți, tînăra avea vreun venit?

— Unul foarte mic, o sută-două lire pe an.

— Nimic suspect pînă acum, Clithering, zise Colonelul Bantry și rîse.



Supă cu găluște de brînză (4 porții)

Supă de oase de vacă 1,2 l, cașcaval 80 g, ouă 1 buc, unt 40 g, verdeață.

Se alifiază untul, se adaugă cașcavalul ras, oul și verdeața tocată. Se iau din compoziție cantități cu o linguriță, se formează găluște ce se pun în farfurii. Se toarnă peste ele supă de oase, avînd grijă ca găluștele să nu se sfărîme. Pe deasupra se presară cu verdeață tocată.

Supă de roșii cu clătite (4 porții)

Roșii 800 g, ceapă 100 g, usturoi 10 g, ulei 25 g, ouă 4 buc, smîntînă 60 g, supă de oase strecurată 1 l.

Roșiile se fierb cu ceapa, usturoiul tocat și 250 ml supă de oase. Se pasează, se dau din nou la foc și se adaugă sare și restul de supă. Se bat ouăle cu smîntîna și puțină sare. Din această compoziție se fac patru omlete, ce se taie cuburi și se pun în supă și se mai fierb cîteva minute.

Supă de salată verde (4 porții)

Supă de oase 1,6 l, ceapă 100 g, unt 20 g, lămîie 50 g, salată verde 500 g, verdeață, sare.

Salata se desface și se spală, frunză cu frunză, se taie fișii subțiri și se pune la fiert în supă, împreună cu ceapa dată pe răzătoare. Se potrivește gustul de sare și se acrește cu lămîie. La sfîrșit se adaugă untul și verdeața tocată mărunt.

Supă de spanac (4 porții)

Spanac 800 g, supă de oase 1,5 l, ceapă 100 g, smîntînă 40 g, gălbenuș 1 buc, sare.

Spanacul se spală în mai multe ape, se taie fișii subțiri și se fierbe în supă împreună cu ceapa dată pe răzătoare. Supa se drege cu smîntînă amestecată cu gălbenuș de ou iar la sfîrșit se potrivește gustul de sare.

Supă de varză dulce (4 porții)

Supă de oase de vacă 1,2 l, varză dulce 500 g, roșii 480 g, ulei 20 g, smîntînă 40 g, ceapă 80 g, cimbru, sare.

Varza se curăță, se spală, se taie fideluțe și se înăbușă în ulei cu puțină apă, ceapă tocată, cimbru și sare. Cînd varza s-a înmuiat, se

adaugă roșiile, curățate de coajă și semințe și tăiate cuburi. Se înăbușă încă 10 minute, iar apoi se pune supa de oase. Se potrivește gustul de sare și se mai dau câteva clocote. La servit se pune câte o linguriță de smântină la fiecare porție.

Supă cu zdrențe de ou (4 porții)

Supă de oase (fără zarzavat) 1,5 l, ouă 2 buc, verdeață, sare.

Supa de oase se pune la fiert. Ouăle se bat bine, se adaugă 2 linguri de supă rece și se toarnă în supa fierbinte printr-o pîlnie, amestecîndu-se bine cu furculița. Se lasă pe foc pînă ce oul s-a coagulat.

Ardei umpluți cu carne de vacă (4 porții)

Ardei grași 900 g, carne de vacă 640 g, albușuri 2 buc, ulei 60 g, smîntină 30 g, ceapă 80 g, roșii 480 g, verdeață $\frac{1}{2}$ leg, sare.

Carnea de vacă și ceapa se trec de două ori prin mașina de tocat cu sită deasă. Se adaugă verdeața tocată, sarea, 40 g smîntină, 20 g ulei și albușurile bătute spumă. Ardeii grași se curăță de semințe și se controlează să nu fie iuți. Se umplu cu compoziția cu carne, se așază într-o cratiță, unul lîngă altul, se adaugă restul de ulei și puțină apă și se fierb 30 minute. Roșiile se zdrobesc, se fierb, se pasează peste ardei și se dă vasul la cuptor timp de 20 minute. La servit se adaugă restul de smîntină și se presară cu verdeață tocată.

Chifteluțe de carne de vacă cu dovlecei (4 porții)

Carne de vacă 480 g, ouă 2 buc, dovlecei 1 kg, roșii 500 g, ulei 40 g, usturoi 10 g, ceapă 100 g, smîntină 50 g, cimbru, sare.

Se trece carnea prin mașina de tocat, se amestecă cu ouăle, ceapa tocată, usturoiul pisat, cimbrul și puțină sare și se prăjesc în ulei. Dovleceii se curăță de coajă, se taie cuburi și se înăbușă în restul de ulei și puțină apă. Roșiile se curăță de coajă și semințe, se taie cuburi și se adaugă la dovlecei și se înăbușă împreună încă 15 minute. Chifteluțele se servesc cu dovlecei înăbușiți, peste care se toarnă puțină smîntină.

— E rîndul doctorului să întrebe, zise Sir Henry. Eu mă așez.

— Curiozitatea mea este strict profesională, zise doctorul Lloyd. Mi-ar plăcea să știu ce diagnostic s-a stabilit la anchetă, adică, vreau să spun dacă vă amintiți sau știți cumva.

— Știu cu aproximație, zise doamna Bantry. S-a vorbit de otrăvire cu digitalină, așa se spune?

Dr. Lloyd aprobă din cap.

— Agentul activ al digitalei are efect asupra inimii și este, de fapt, un medicament bun în unele forme de tulburări cardiace. E un caz curios. N-aș crede, totuși, că mîncînd cineva un preparat din digitală ar putea avea un efect fatal. Se cam exagerează cu otrăvirea prin ingerarea unor frunze sau fructe dăunătoare. Puțini oameni își dau seama că agentul vital, alcaloidul, trebuie extras cu grijă și trebuie preparat.

— Doamna MacArthur i-a trimis, zilele trecute, niște bulbi speciali doamnei Toomie, interveni Miss Marple. Iar bucătăreasa doamnei Toomie i-a luat drept cepe și a reușit să îmbolnăvească toată familia Toomie.

— Dar nimeni n-a murit din asta, zise dr. Lloyd.

— Nu, nu a murit nimeni, recunosc doamna Marple.

— Eu am cunoscut o fată care a murit intoxicată cu ptomaină, își aminti Jane Helier.

— Să continuăm investigarea crimei, sugerează Sir Henry.

— Crimă?, se minună Jane. Credeam că e vorba de un accident.

— Dacă ar fi fost un accident, spuse Sir Henry, nu cred că doamna Bantry ne-ar fi relatat acest caz. Din cele spuse pînă acum, îmi dau seama că a fost un accident doar în aparență; în esență a fost ceva mai cumplit. Îmi amintesc de un alt caz: diverși musafiri discutau după cină la un party. Pereții erau împodobiți cu tot felul de arme vechi. Vrînd să facă o glumă, unul dintre meseni apucă un pistol vechi și ținti spre un alt comesean amenințîndu-l că-l împușcă. În acel moment, pistolul s-a descărcat și l-a ucis pe cel țintit. În acest caz, a trebuit în primul rînd să constatăm cine a încărcat arma și, mai apoi, cine a condus în așa fel conversația, încît rezultatul a fost acest

joc grotesc, pentru că omul care a ținut era absolut inocent.

— Se pare că ne confruntăm cu aceeași problemă și acum. Frunzele acelea de digitală au fost amestecate voit cu cele de salbie, știindu-se dinainte ce se poate întâmpla. Dacă o scoatem din discuție pe bucătăreasă — și o scoatem, nu? — rămâne următoarea întrebare: cine a cules frunzele cu pricina și le-a dus la bucătărie?

— Foarte simplu de răspuns, zise doamna Bantry. Sylvia însăși a dus frunzele în bucătărie. Era una din treburile ei să culeagă, pentru salate, diverse ierburi, morcovi, mă rog, tot soiul de verdețuri pe care grădinarii nu le culeg cum trebuie. Ei îndeobște se tem să-ți dea ceva proaspăt și crud; așteaptă să fie bine coapte. Sylvia și doamna Carpenter obișnuiau să se îndeletnicească cu aceste treburile. Iar în colțul cu salbie, într-adevăr creștea și digitală, așa că greșeala a fost firească.

— Dar Sylvia le-a cules ea însăși?

— Asta nimeni nu mai știe. Dar așa s-a presupus.

— Presupunerile sînt întotdeauna periculoase, interveni Sir Henry.

— Cert este că nu doamna Carpenter le-a cules, zise doamna Bantry. Pentru că, întîmplător, s-a plimbat cu mine în acea dimineață. Am ieșit împreună după micul dejun. Era neobișnuit de cald și senin pentru o zi de primăvară timpurie. Sylvia a coborît singură în grădină, dar ceva mai târziu, am văzut-o la braț cu Maud Wye.

— Erau prietene bune, nu-i așa?, întrebă Miss Marple.

— Da, răspunse doamna Bantry. Păru că mai vrea să adauge ceva, dar se opri.

— De cînd se află prietena ei acolo?, continuă Miss Marple.

— De vreo două săptămîni, zise doamna Bantry.

În vocea ei se strecură o ușoară tulburare.

— Nu vă plăcea domnișoara Wye, sugeră Sir Henry.

— O, cum să nu...

Tulburarea din vocea ei se accentuă. — **Ne ascundeți ceva, doamnă Bantry,** spuse Sir Henry ușor acuzator.

— Mă gîndeam la ceva, dar parcă n-aș mai vrea să insist, zise Miss Marple.

— La ce?

Dovlecei umpluți cu carne (4 porții)

Dovlecei 1,7 kg, carne de vacă 640 g, albușuri 2 buc, smîntînă 80 g, ulei 60 g, ceapă 75 g, roșii 500 g, verdeață tocată, sare.

Carnea se trece de două ori prin mașina de tocat împreună cu ceapa, se adaugă verdeață tocată, sare, puțin ulei și albușurile bătută spumă. Dovleceii se taie în două, în lat, se scobesc, se umplu cu tocătura de carne, se așază într-o cratiță cu puțină apă, uleiul și se fierb 30 minute. Se toarnă pe deasupra zeama de roșii, ce au fost fierse și pasate prin sită și se dă vasul la cuptor timp de încă 20 minute. La servit se toarnă pe deasupra smîntînă și se presară cu verdeață tocată.

Friptură înăbușită de vacă cu fasole verde (4 porții)

Carne de vacă 600 g, ulei 20 g, vin 100 ml, roșii 500 g, ceapă 100 g, fasole verde 1 kg, unt 20 g, mărar verde, sare.

Carnea de vită se înăbușă sub capac, cu puțină apă, ulei, sare și vin. După o oră se adaugă ceapa tocată și roșiile curățate de coajă și semințe și se dă vasul la cuptor timp de încă o oră. Fasolea se fierbe în apă cu sare, se scurge apa și se adaugă untul și mărarul tocat. Friptura se taie felii subțiri, iar sosul se pasează. La servit la fiecare porție se pun 2—3 felii de carne, sos și o cantitate de fasole verde.

Friptură de mînzat în aspic (4 porții)

Carne de mînzat 480 g, ceapă 80 g, ulei 40 g, aspic 600 g, ouă 2 buc, sare.

Carnea se prăjește în ulei, se adaugă ceapa tăiată felii și apa. Se înăbușă sub capac, pînă ce carnea s-a înmuiat, apoi se dă vasul la cuptor pentru 15 minute, se scoate din vas și se taie felii subțiri. Aspicul se încălzește, se toarnă într-un graten cca 2—3 mm aspic, se îngheață aspicul, se așază peste aspic felii de ou fierț peste care se pun felile de friptură. Peste friptură se toarnă restul de aspic și se lasă să se întărească. După ce s-a întărit, se răstoarnă pe un platou și se servește.

Ochiuri cu piure de spanac (4 porții)

Ouă 8 buc, ulei 60 g, smântină 60 g, supă de oase 200 ml, spanac, 1,6 kg, usturoi, sare.

Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape și se fierbe 20 minute în apă cu sare. Se scurge, se trece prin mașina de tocat, se adaugă 40 g ulei, usturoi și puțină sare. Din ouă și restul de ulei se prepară ochiuri, câte două la fiecare porție și se servesc cu piure de spanac și cu câte o linguriță de smântină pe deasupra.

Omletă cu ciuperci (4 porții)

Ouă 8 buc, ulei 60 g, ciuperci 1 kg, ceapă 80 g, verdeață 1/2 leg, sare.

Albușurile se bat spumă, se amestecă cu gălbenușurile și se adaugă puțină sare. Din această compoziție se prepară patru omlete, ce se umplu cu ciuperci. Umplutura se prepară astfel: se curăță ciupercile, se spală în mai multe ape, se opăresc, se taie julien și se înăbușă în ulei cu puțină apă. Când sint gata iar apa a scăzut, se potrivește gustul de sare și se adaugă verdeața tocată mărunt. Omleta se servește cu salată verde sau salată de sfeclă roșie.

Omletă umplută cu carne și salată de fasole verde (4 porții)

Ouă 8 buc, ulei 60 g, carne de vacă 480 g, ceapă 100 g, roșii 120 g, fasole verde 900 g, verdeață 1 leg, oțet 9° 20 ml, sare.

Albușurile se bat spumă, se amestecă cu gălbenușurile și se adaugă puțină sare. Se toarnă compoziția într-o formă unsă cu ulei (câte două ouă la o porție), se prepară patru omlete cu carne. Umplutura se prepară astfel: carnea se trece de două ori prin mașina de tocat, se adaugă puțin ulei, ceapă tocată, sare, verdeață tocată și puțină apă și se înăbușă 30 minute sub capac. Carnea astfel pregătită se întinde peste omlete și se rulează omletele. Fasolea se fierbe în apă cu puțină sare și se scurge. Din restul de ulei, o lingură de oțet, trei linguri de apă se prepară un dres ce se toarnă peste fasolea verde. La servit, la fiecare porție se pune o omletă cu carne iar alături câte o cantitate corespunzătoare de salată de fasole verde.



— La faptul că ați spus că tinerii erau logodiți și că de aici provenea marea tristețe. Dar vocea dumneavoastră nu suna prea convingător când ați spus asta, înțelegeți?

— Ce persoană chițibușară sînteți, zise doamna Bantry. Le știți întotdeauna pe toate. Da, într-adevăr mă gîndeam la ceva, dar nu știu dacă ar trebui s-o spun sau nu.

— Trebuie s-o spuneți, zise Sir Henry. Oricite scrupule ați avea, nu trebuie să ne ascundeți nimic.

Atunci, iată despre ce e vorba: într-o seară, de fapt, chiar în seara premergătoare tragediei, m-am plimbat întîmplător pe terasă înainte de cină. Fereastra camerei de zi era deschisă. Și i-am văzut pe Jerry Lorimer și pe Maud Wye. El... el o săruta. Nu știam dacă e ceva întîmplător sau, mă rog, mai știu eu ce altceva. Știam că lui Sir Ambrose nu i-a plăcut niciodată Jerry Lorimer, deci îl cunoștea ce fel de tînăr era. Dar de un lucru sînt sigură: fata aceea, Maud Wye, îl iubea nespuse de mult. De-ați fi văzut-o cum îl privea cînd nu îi observa nimeni. Și cred, de fapt, că erau mai potriviți ei doi decît Sylvia cu el.

— Vreau să vă întreb ceva înainte ca Miss Marple să aibă cuvîntul, zise Sir Henry. Vreau să știu dacă, după cele în-

timplate, Jerry Lorimer s-a căsătorit cu Maud Wye?

— Da, după șase luni, confirmă doamna Bantry.

— Șeherezado, Șeherezado, și când mă gândesc ce simplu ne-ai spus această poveste la început. Și uite ce palpitantă a devenit, zise Sir Henry. Prezentarea personajelor e foarte interesantă, parcă le și văd aieva... Miss Marple, aveți cuvântul.

— Firea omului e întotdeauna foarte curioasă, Sir Henry. E ciudat să vezi cum anumite tipuri tind întotdeauna să acționeze în același fel.

— Două femei și un bărbat, vechiul și eternul triumghi uman, continuă Sir Henry. Îmi imaginez că aceasta este baza cazului nostru.

Dr. Lloyd își dresе vocea.

— Mă gîndeam la ceva, Doamnă Bantry, spuneți că și dumneavoastră ați fost bolnavă?

— Ba bine că nu! Și Arthur! Și toți ceilalți!

— Deci, toți, zise doctorul. Înțelegeți la ce mă gîndesc? Cine a plănuit totul a acționat ciudat: fie că a mers la marele risc, fie că n-a ținut cont de viața nici-unuia. E greu de crezut că un om poate, în mod voit, să otrăvească opt oameni în scopul înlăturării unuia singur.

— Înțeleg unde bateți, zise Sir Henry meditativ. Mărturisesc că și eu m-am gîndit la acest aspect.

— Putea să se otrăvească și pe sine, adăugă Jane Helier.

— A lipsit cineva de la cină în seara aceea?, întrebă Miss Marple.

Doamna Bantry clătină din cap:

Toată lumea a fost acolo.

— În afară de domnul Lorimer, presupun, draga mea, El nu locuia în casă, nu?

— Nu, dar în seara aceea a cinat cu noi, zise doamna Bantry.

— Aha! Miss Marple își schimbă vocea: Asta schimbă cu totul lucrurile.

Se arată încruntată și ușor agitată.

— Ce proastă sînt, murmură ea, chiar proastă.

— Vă mărturisesc că acest aspect mă surprinde, Lloyd, zise Sir Henry. Cum se putea asigura cineva că fata și numai fata va primi doza fatală?

Ouă umplute cu carne de vacă (4 porții)

Ouă 4 buc, carne de vacă fiartă 160 g, unt 40 g, muștar 10 g, roșii 400 g, verdeață 1 leg, sare.

Ouăle se fierb, se curăță, se taie în două, în lung, se scot gălbenușurile, se trec prin sită, se amestecă cu untul, muștarul, carnea fiartă tocată prin mașina de tocat, sare și verdeață. Cu această compoziție se umplu jumătățile de ou, se așază pe un platou și se decorează platoul cu felii de roșii.

Musaca de dovlecei (4 porții)

Dovlecei 1,6 kg, carne de vacă 620 g, ceapă 80 g, ulei 80 g, roșii 750 g, ouă 1 buc, smîntînă 40 g, verdeață 1 leg, sare.

Dovleceii se curăță, se spală, se taie felii, se sarează și se prăjesc în ulei. Carnea și ceapa se trec de două ori prin mașina de tocat cu sită deasă. Se adaugă la carne restul de ulei, sare și puțină apă și se înăbușă carnea sub capac timp de 30 minute. Se adaugă 200 g roșii curățate de coajă și semințe și tăiate cubulețe și se mai înăbușă 10 minute. Într-un graten uns cu ulei se așază un strat de felii de dovlecei, peste care se pune carnea și se acoperă cu restul de felii de dovlecei. Se amestecă oul cu smîntîna, se unge cu aceasta suprafața compoziției. Se dă vasul la cuptor timp de 20 minute, și se adaugă verdeața.

Roșii cu ouă (4 porții)

Roșii 1,2 kg, ouă 4 buc, smîntînă 120 g, ulei 40 g, ceapă verde 80 g, verdeață 1/2 leg, sare.

Roșiile se spală, se taie felii și se înăbușă cîteva minute în 20 g ulei. Albușurile se bat spumă, se amestecă cu gălbenușurile, smîntîna, ceapa tocată, verdeața și sare și se toarnă peste roșii și se dă vasul la cuptor timp de 15—20 minute. Se consumă cu salate.

Roșii umplute cu ouă (4 porții)

Roșii 1,2 kg, ouă 8 buc, unt 20 g, verdeață, sare.

Se aleg roșii de aceeași mărime, se spală, se taie capacele și se scobesc cu o linguriță de scobit. Se sparge în fiecare roșie cîte un ou și se presară cu sare și verdeață. Se dau roșiile la

cuptor, pînă ce ouăle s-au încheșat. Se mănîncă cu salată verde.

Salată de ardei copti cu roșii (4 porții)

Ardei grași 1,2 kg, roșii 500 g, ulei 40 g, oțet 9°20 ml, sare.

Ardeii grași se coc pe plită sau pe o sandelă pentru aragaz (tablă cu minier), avînd grijă să fie copti pe toate părțile. Se pun într-un vas, acoperit cu capac, și se lasă să stea cca o oră. Se curăță ardeii de pielețe, se spală, se scurg bine, se așază într-o salatiară și se toarnă pe deasupra un dres preparat din ulei, oțet, apă și sare. În jurul ardeilor se pun felii de roșii.

Salată de andive (4 porții)

Andive 600 g, ulei 40 g, oțet 9° 20 ml, sare.

Andivele se spală, se îndepărtează frunzele veștede, se desfac frunzele sănătoase și se taie fișii. Din ulei, oțet, apă și sare se prepară un dres ce se toarnă peste andive. Salata de andive se consumă îndată ce a fost preparată.

Salată de conopidă (4 porții)

Gălbenușuri 2 buc, conopidă 1,2 kg, ulei 100 g, oțet 9° 40 ml, lapte 200 ml, verdeață 1/2 leg, sare.

Conopida se curăță, se desface în buchetele, se spală și se fierb în apă cu lapte și sare. După ce este fiartă, se scurge apa și se lasă să se răcească. Din gălbenușuri, ulei, oțet și sare se prepară o maioneză obișnuită ce se amestecă cu verdeață și apoi se toarnă peste conopidă.

Salată de crudități (4 porții)

Varză dulce 525 g, ridichi 550 g, roșii 200 g (decor), ceapă 80 g, verdeață 1/2 leg, ulei 20, smîntînă 80 g, sare.

Varza se curăță, se spală, se taie fideluțe și se freacă bine cu sare. Ridichiile se curăță de coajă, se spală, se dau pe răzătoare și se amestecă cu varza tocată. Se adaugă ceapa tocată mărunt, verdeața tăiată mărunt și sosul de smîntînă. Sosul de smîntînă se prepară amestecînd uleiul cu o lingură de apă, puțin oțet, sare iar la urmă se pune și smîntîna.

— Nu putea, zise doctorul. Asta mă face să cred altceva. Dar dacă presupunem că nu fata a fost victima prevăzută?

— Cum?

— În toate cazurile de otrăvire cu mincare rezultatul este nesigur. Cîțiva oameni mănîncă aceeași mincare. Ce se întîmplă? Unul sau doi sînt ușor bolnavi, doi sau mai mulți sînt serios afectați, iar unul moare. Cam așa e: nimic nu e sigur. Dar există cazuri unde intervine un alt factor. Digitalina este un medicament care acționează direct asupra inimii — după cum v-am mai spus, este și prescris în unele cazuri. Acum, în casă exista o singură persoană care suferea de inimă. Dacă el era victima aleasă? Doza care pentru ceilalți nu ar fi fost fatală, ar fi fost fatală pentru el — cam așa trebuie să fi gîndit ucigașul. Că lucrurile s-au întîmplat altfel, este dovada a ceea ce tocmai vă spuneam — nesiguranța și imprevizibilitatea efectului medicamentelor asupra omului.

— Deci, dumneavoastră credeți că Sir Ambrose a fost persoana vizată?, întrebă Sir Henry. Da, da și fata să fi fost omorîtă din greșeală.

— Cui îi reveneau banii după moartea lui?, se interesă Jane.

— Iată o întrebare bună, domnișoară Helier. Una din primele care obișnuiam să le pun în vechea mea profesie, spuse Sir Henry.

— Sir Ambrose avea un fiu, zise doamna Bantry. Dar se certaseră cu cîțiva ani în urmă. Cred că băiatul era nebun. Totuși, nu sta în puterea lui Sir Ambrose să-l dezmoștenească. Clodderham Court era o moștenire inalienabilă. Martin Bercy urma să capete titlul de proprietar al întregii averi. Ar mai fi fost niște bunuri pe care Sir Ambrose se hotărîse să le lase drept moștenire Sylviei. Știu toate acestea, pentru că Sir Ambrose a murit la mai puțin de un an de la tragica întîmplare de care vă povesteam și nu și-a reînnoit testamentul după dispariția fetei. Cred că banii au fost transferați Coroanei sau probabil că i-a moștenit tot fiul său, în calitate de ruda cea mai apropiată, nu știu exact cum a fost.

— Deci moartea lui ar fi interesat doar un fiu care, oricum, nu era prezent și pe fata care a murit, se gîndi Sir Henry cu voce tare. Asta nu lămurește prea mult situația.

— Dar femeia cealaltă, pe care doamna Bantry a numit-o pisicuță, ea nu se alegea cu nimic?, întrebă Jane.

— Ea nu a fost menționată în testament, preciză doamna Bantry.

— Miss Marple, nici măcar nu ne ascultați, observă Sir Henry. Sinteți cu gîndul de parte de noi.

— Mă gîndeam la bătrînul domn Badger, farmacistul, zise Miss Marple. Avea o menajeră foarte tină, îndejuns de tină să-i poată fi chiar nepoată. N-a spus nimănui nici un cuvînt, familiei sau nepoților care trăiau în așteptarea unei moșteniri, iar cînd a murit, ce credeți? Erau căsătoriți de doi ani, fără știrea nimănui. Firește, domnul Badger era farmacist și un bătrîn destul de necioplit, pe cînd Sir Ambrose era un gentleman perfect, după cum spunea doamna Bantry, dar, cu toate acestea, natura omului este aceeași peste tot.

Se lăsă un moment de liniște. Sir Henry aruncă o privire aspră către Miss Marple care îi răspunse cu blîndețea ochilor



Salată de dovlecei tocați (4 porții)

Dovlecei 1,7 kg, ulei 80 g, ceapă 80 g, roșii 240 g, oțet 9° 40 ml, sare.

Dovleceii se curăță, se spală, se taie în bucăți, se fierb în apă cu sare, se scurg și se trec prin sită sau prin mașina de tocat. Se adaugă sare, oțet și uleiul care se pune picătură cu picătură, amestecîndu-se tot timpul. La sfîrșit se pune și ceapă tocată. Se aranjează salata pe un platou și se decorează cu felii de roșii.

Salată de fasole verde cu roșii (4 porții)

Fasole verde 600 g, roșii 600 g, ulei 40 g, ceapă 80 g, oțet 9° 40 ml, verdeță 1/2 leg, sare.

Fasolea se curăță, se spală și se fierbe în apă cu sare. Se scurge, se lasă să se răcească și se amestecă roșiile tăiate felii și ceapa tocată mărunt. Din ulei, oțet, apă, sare, verdeță tăiată mărunt se prepară un dres ce se toarnă peste fasole și roșii și se amestecă ușor.

Salată de varză roșie (4 porții)

Varză roșie 1 kg, ulei 40 g, oțet 9° 40 ml, sare.

Se spală varza, se taie fideluțe și se presară cu sare. După o oră se stoarce și se scurge zeama lăsată. Oțetul se subțiază cu apă, se fierbe și se toarnă fierbinte peste varză. După ce s-a răcit, se pune uleiul și se amestecă bine.

Salată de vinete (4 porții)

Vinete 1,3 kg, roșii 240 g, ceapă 80 g, ulei 80 g, sare.

Se coc vinetele pe plită sau pe o sandelă (tablă cu minier) așezată pe o flacără de aragaz, se curăță coaja, se așază pe un fund înclinat ca să se scurgă zeama vinetelor. Se toacă cu un cuțit de lemn sau din oțel inoxidabil. Se amestecă apoi vinetele, adăugîndu-se uleiul puțin cîte puțin. La sfîrșit se adaugă ceapa tocată și se potrivește gustul de sare. Se aranjează salata pe un platou și se decorează cu felii de roșii.

Sarmale în foi de viță (4 porții)

Foi de viță 30 buc, carne de vacă 400 g, albușuri de ou 2 buc, ulei 60 g, ceapă 80 g, borș

de puțină 400 ml, iaurt 200 ml, mărar verde 1 leg, sare.

Carnea se trece de două ori prin mașina de tocat, împreună cu ceapa. Se adaugă sare, verdeață tocată, 20 g ulei și puțină apă. La sfârșit se pun albușurile bătute spumă și se amestecă bine. Foile de viță se spală și se opăresc. Cu aceste frunze se formează sarmalele, se așază într-o cratiță cu restul de ulei și se presară cu mărar tocat, puțină sare și apă și se fierb. După o oră se adaugă borșul de puțină, ce a fost fiert separat și se mai fierbe 10—15 minute. La servit se adaugă iaurt la fiecare porție.

Sos olandez (4 porții)

Unt 100 g, gălbenuș 1 buc, zeamă de lămîie, sare.

Gălbenușul se amestecă timp de 5 minute. Se adaugă untul topit, dar nu cald. Untul se pune picătură cu picătură și se amestecă continuu. Se potrivește gustul cu zeamă de lămîie și sare.

Sos de roșii (4 porții)

Roșii 500 g, supă de oase de vacă 300 ml, ceapă 80 g, ulei 20 g, smîntînă 40 g, sare.

Roșiile se zdrobesc și se fierb cu ulei, ceapă tocată și sare. După 30 minute se pasează sosul prin sită și se adaugă supa de oase. Se potrivește gustul de sare iar la servit se adaugă smîntînă.

Sufle de conopidă (4 porții)

Conopidă 1,3 kg, ouă 4 buc, unt 20 g, smîntînă 120 g, cașcaval 80 g, lapte 200 ml, sare.

Conopida se curăță, se spală, se desface în buchețele mici, se fierbe în apă amestecată cu lapte și puțină sare. După ce a fiert, se scurge și se lasă să se răcească. Gălbenușurile se amestecă cu smîntîna, 40 g cașcaval ras, sare și albușurile bătute spumă. Se adaugă la compoziție conopida și se toarnă într-un graten uns cu unt, se presară pe deasupra restul de cașcaval și se dă vasul la cuptor timp de 30—40 minute.

Șnițel din carne de vacă cu ou (4 porții)

Carne de vacă 800 g, ouă 2 buc, ulei 80 g, sare.

ei ușor exoftalmici. Jane Helier sparse tăcerea.

— Spuneți-mi, această doamnă Carpenter arăta bine?

— Da, în felul ei, dar... nimic deosebit.

— Avea o voce plăcută, își aminti colonelul Bantry.

— De felină, că altfel nu-i pot spune. Era o pisicuță, aprecie doamna Bantry.

— Și ție ți se va spune așa într-o bună zi, Dolly.

— Nu-mi displace să fiu o pisicuță în cercul prietenilor mei, zise doamna Bantry. Dar, oricum, eu nu agreez femeile, știi și tu. Prefer bărbații și florile.

— Aveți gusturi, n-am ce spune, interveni Sir Henry. Mai ales, în a-i pune pe bărbați pe primul lor.

— O chestiune de tact, lămuri doamna Bantry. Ei, dar să revenim la problema noastră. Cred că v-am relatat totul corect, nu, Arthur?

— Da, draga mea. Oricum, nu cred că cineva se îndoaie de acest lucru.

— Și acum dumneavoastră. Doamna Bantry arată cu degetul înspre Sir Henry.

— O s-o iau mai pe ocolite, pentru că, vedeți dumneavoastră, nu am certitudinea cazului. Să-l luăm pe Sir Ambrose. El n-ar fi apelat la această modalitate de sinucidere; pe de altă parte, nu ar fi cîștigat nimic de pe urma morții fetei. Deci, îl scoatem de pe lista suspectilor. Domnul Curle. N-avea nici un motiv să dorească moartea fetei. Iar dacă ținta otrăvii ar fi fost Sir Ambrose, motivul ar fi că furase vreun manuscript rarism. Nu stă în picioare, deci și domnul Curle este scos de pe lista suspectilor. Domnișoara Wye. N-ar fi avut nici un motiv să-l omoare pe Sir Ambrose, în schimb ar fi putut dori moartea Sylviei. Rîvnea la inima și la mina logodnicului acesteia, după cum am aflat și din cele relatate de doamna Bantry. Ea a fost cu Sylvia dimineața în grădină, așa că a avut posibilitatea să culeagă frunzele otrăvitoare. Domnișoara Wye rămîne pe listă. Tinărul Lorimer. Avea motive pentru ambele cazuri. Dacă scăpa de fată, putea să se însoare cu cealaltă. Deși e cam drastic să uciizi pentru un asemenea motiv cînd o logodnă se desface atît de ușor în zilele noastre. Dacă ar fi murit Sir Ambrose, s-ar fi însurat cu o fată bogată, nu cu una săracă. Acest aspect are importanță sau

nu, în conformitate cu situația lui financiară. Dacă se descoperă că proprietatea lui era ipotecată și doamna Bantry ne-a ascuns acest lucru, aş cere penalizarea ei pentru acțiune incorectă. Și-acum, doamna Carpenter. Să știți că o suspectez pe această doamnă. O dată pentru miștile ei albe, mai apoi pentru alibiul excelent avut pentru momentul când s-au cules ierburile. N-am niciodată încredere în alibiuri. Și mai am un motiv pentru care o suspectez, dar deocamdată îl păstrez pentru mine. Totuși, pentru că trebuie să-mi exprim părerea, o consider pe domnișoara Maud Wye autoarea crimei pentru că există mai multe probe împotriva ei decât a celorlalți.

— Următorul, Doamna Bantry arată spre doctorul Lloyd.

— Cred că greșești, Clithering, în a menține părerea că moartea fetei a fost premeditată. Sint convins că ucigașul voia să-l lichideze pe Sir Ambrose. Pe tânărul Lorimer nu-l cred în stare de așa ceva pentru că avea prea puține cunoștințe. Sint înclinat să cred că vinovata este doamna Carpenter. Ea trăia de mulți ani în familie, cunoștea starea sănătății lui Sir Ambrose și putea foarte bine să aranjeze astfel lucrurile ca Sylvia să fie cea care să culeagă frunzele (ați spus și dumneavoastră că fata nu era prea deșteaptă). Motivul, vă mărturisesc, nu-l văd; dar mă aventurez să presupun că Sir Ambrose întocmise odată un testament în care și ea figurase. Cam asta pot spune.

Doamna Bantry își îndreaptă degetul arătător spre Jane Helier.

— Nu știu ce să spun, decât atât: de ce să nu fie chiar fata vinovată? Ea a dus frunzele în bucătărie, la urma urmei. Ați spus că Sir Ambrose se opusese căsătoriei ei. Dacă el murea, ea căpăta banii și se putea mărita. Și știa la fel de bine care este starea sănătății lui Sir Ambrose ca și doamna Carpenter.

Degetul doamnei Bantry se îndreaptă acum spre Miss Marple.

— Și-acum, atotștiutoarea noastră prietenă, zise ea.

— Sir Henry a explicat totul foarte clar, începând Miss Marple. Doctorul Lloyd a avut perfectă dreptate în tot ce a spus. Pentru ei, totul este foarte limpede. Mă întreb însă dacă doctorul Lloyd a sesizat un aspect al spuselor sale. Vedeți dum-

Carnea de vacă se taie felii, în latul fibrelor cărnii, se bat cu un batșnițel, se sarează și se trec prin albuș bătut și amestecat cu gălbenușurile. Se prăjesc pe ambele părți în ulei și se servesc cu salată verde și garnitură de cartofi (100 g).

Tocăniță cu carne de vacă (4 porții)

Carne de vacă 640 g, ceapă 125 g, ulei 60 g, bulion de tomate 40 g, sare.

Carnea se taie în bucăți de 20—30 g, se prăjește puțin în ulei împreună cu ceapa tocată, se adaugă apă și se înăbușă sub capac. Când carnea este aproape fiartă, se pune bulionul de tomate și se continuă fierberea, până ce carnea este fiartă. Se mănincă cu mămăliguță caldă (200 g).

Varză dulce cu carne (4 porții)

Varză dulce 1,6 kg, carne de porc 600 g, ceapă 80 g, ulei 60 g, smântină 40 g, roșii 480 g, cimbru, sare.

Carnea se taie în bucăți de 20—30 g și se prăjește puțin împreună cu ceapa tocată. Se adaugă apă și cimbru și se înăbușă sub capac. Când carnea este fiartă pe jumătate, se adaugă varza tocată mărunt și se continuă înăbușirea. Când carnea și varza sint gata, se adaugă roșiile curățate de coajă și tăiate felii și se dă vasul la cuptor timp de 15—20 minute. La servit se adaugă câte puțină smântină.

Varză dulce sote (4 porții)

Varză dulce 1,4 kg, unt 60 g, verdeață 1 leg, chimen, sare.

Se curăță varza, se spală, se taie în sferturi ce se fierb în apă în care s-a pus sare și chimen legat într-o punguță de tifon. La servit se adaugă unt topit și verdeață tocată.

Vinete cu carne (4 porții)

Carne de vacă 500 g, vinete 1,2 kg, ceapă 100 g, ulei 50 g, roșii 500 g, verdeață, sare.

Carnea se taie în bucăți și se sotează în ulei. Se adaugă ceapa tocată, se sotează în continuare câteva minute și se stinge cu apă. Se lasă să fiarbă 90 minute sub capac, se pun vinetele curățate, tăiate cuburi și stoarse bine. După 15

minute se pun roșiile curățate de coajă și semințe și se mai fierbe cca 30 minute. La servit se adaugă verdeață.

Mere în aluat (4 porții)

Mere 500 g, ouă 4 buc, zaharină 4—6 pastile, ulei 80 g, coajă rasă de lămie 20 g.

Se amestecă gălbenușurile de ou cu coaja de lămie rasă, zaharina dizolvată într-o lingură de apă clocotită și albușurile de ou bătute spumă. Merele se curăță de coajă și semințe, se taie felii rotunde și se trec prin compoziția de ou și se prăjesc în ulei pe ambele părți.

Cremă de vanilie (4 porții)

Gălbenușuri 4 buc, lapte 400 ml, apă 200 ml, zaharină 6—8 pastile, zahăr venilat.

Se amestecă gălbenușurile, se adaugă apa rece, și se toarnă în laptele care fierbe. Se continuă fierberea, pînă ce crema se leagă. Se pune zaharina dizolvată într-o lingură de apă și un vîrf de cuțit de zahăr vanilat, se amestecă, se pune crema într-o compoziție și se dă la rece timp de 30 minute.

Bezele cu nuci (4 porții)

Albușuri 4 buc, miez de nucă 200 g, coajă rasă de lămie 20 g, zaharină 6 tablete.

Albușurile se bat spumă. Se adaugă nucile măcinate, coaja de lămie rasă și zaharina dizolvată într-o lingură de apă. Se amestecă, se pune compoziția într-un cornet și se dresază bezele pe fundul unei tăvi capitonate cu hîrtie velină. Se coc la un foc domol, se scot din cup-tor și se desprind cu un șpaclu de pe hîrtie. Dacă bezelele se desprind greu, atunci se poate umezi puțin hîrtia.

Jeleu de vișine (4 porții)

Vișine 600 g, apă 600 ml, zaharină 6 pastile, gelatină 5 foi.

Vișinele se spală, se zdrobesc și se pun la fiert. Se strecoară, se adaugă zaharina și gelatina înmuiată în apă rece și dizolvată în puțină apă clocotită. Se amestecă, se toarnă în cupe și se dă la rece ca să se lege.

neavoastră, nefiind medicul curent al lui Sir Ambrose, nu putea ști ce fel de boală a inimii avea acesta, nu-i așa?

— Nu prea văd ce vreți să spuneți, Miss Marple, o întrerupse doctorul Lloyd.

— Dumneavoastră presupuneți, nu-i așa, că Sir Ambrose avea o afecțiune în care digitalina era dăunătoare. Dar n-avem nici o dovadă că ar fi așa. Ar putea la fel de bine să fie și invers.

— Invers?

— Da, n-ați spus dumneavoastră că este deseori prescrisă în bolile cardiace?

— Tot nu înțeleg, Miss Marple, unde vreți să ajungeți

— S-ar fi putut foarte bine ca Sir Ambrose să aibă digitalină în permanență, fără să trebulască s-o justifice. Ceea ce încerc eu să spun (întotdeauna mă ex-prim greoi) este aceasta: să presupunem că cineva vrea să otrăvească pe altcineva cu o doză fatală de digitalină. Cel mai simplu lucru nu e care să aranjeze în așa fel, încît toată lumea să fie otrăvită cu frunze de digitală? În nici unul din cazuri nu va fi fatală, firește, dar în același timp, nimeni nu va fi surprins să existe o victimă; după cum spunea și doctorul Lloyd, aceste lucruri sînt incerte. Nimeni nu se va întreba dacă fata a mîncat o doză fatală de digitalină sau ceva de felul acesta. Putea foarte bine să-i fi fost amestecată într-un cocteil, sau în cafea, sau chiar să-i fi fost administrată sub forma unei băuturi tonice.

— Vreți să spuneți că Sir Ambrose și-a otrăvit pupila, pe fata încîntătoare pe care o iubea?



— Exact, spuse Miss Marple. Vedeți cazul domnului Badger și al menajerei sale tinere. Să nu-mi spuneți că-i un lucru absurd că un bărbat de șaizeci de ani să se îndrăgostească de o fată de douăzeci. Se întâmplă în fiecare zi. Îndrăznesc să spun că în cazul unui autocrat ca Sir Ambrose este nebunie curată, cum deseori se întâmplă în asemenea împrejurări. El n-a putut suporta gândul de a o vedea măritată — s-a și opus cit a putut — și a cedat. Gelozia lui nebunească a luat asemenea proporții încât a preferat s-o omoare decât s-o lase lângă tânărul Lorimer. Probabil că avea de mult în cap acest gând, devreme ce frunzele de degetel creșteau printre salbii. Le-ar fi cules chiar el, la un moment dat, și le-ar fi trimis la bucătărie chiar prin ea. E groaznic să te gîndești la asta dar cred că trebuie să privim mai compătimitor această situație. Bărbați, onorabili chiar, la vîrsta aceasta devin ciudați, mai ales cînd e vorba de tinere. Ultimul nostru organist... O, dar să nu mai bîrfesc...

— Doamna Bantry, ăsta-i adevărul?, întrebă Sir Henry.

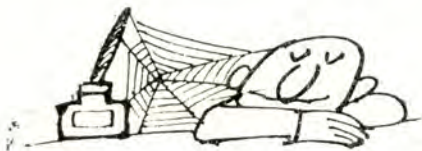
Doamna Bantry aprobă din cap.

— Da. Niciodată nu mi-aș fi imaginat această întîmplare altfel decît ca pe un accident. Pe urmă, după moartea lui Sir Ambrose, am primit o scrisoare. Lăsase instrucțiuni să-mi fie trimisă. În ea mi-a dezvăluit tot adevărul. Nu știu de ce, dar noi doi întotdeauna ne-am înțeles foarte bine.

În tăcerea care se lăsa, simți o obiecțiune mută și se grăbi să adauge:

— Să nu credeți că trădez secrete. Am schimbat toate numele personajelor. N-ați observat ce uimit a fost Arthur cînd am rostit numele de Sir Ambrose? N-a înțeles de la început. Am schimbat totul. Este ca în cărți, cînd la început se scrie: „Toate personajele din această nuvelă sînt fictive“. Niciodată nu aflu cine sînt de fapt.

Traducere de Magda Danciu



DIETA Nr. 10

Borș de lobodă (4 porții)

Lobodă 520 g, ceapă 100 g, orez 50 g, verdeață 1/2 leg, borș de puțină 500 ml, apă 1,5 l, iaurt 200 g.

Se alege loboda, se spală în mai multe ape, se taie în fișii și se fierbe în apă clocotită. Se adaugă ceapa tocată mărunt și orezul fiert separat. Se adaugă borșul de puțină, iar la urmă se pune verdeața tocată. La servit se pune cîte 50 g iaurt la fiecare porție.

Crochete de morcovi cu tărițe (4 porții)

Morcovi 1 kg, tărițe 120 g, zahăr 20 g, ulei 100 g, făină 80 g, zahăr pudră 20 g.

Se curăță morcovii, se spală, se dau pe răzătoarea de parmezan, se înăbușă în 20 g ulei și puțină apă, pînă ce toată apa a scăzut. Se amestecă cu zahăr și tărițe, se formează crochete, ce se trec prin făină și se prăjesc în ulei. Se servesc cu zahăr pudră.

Fasole verde cu pesmet (4 porții)

Fasole verde 1,250 kg, ulei 40 g, pesmet 80 g, smîntînă 50 g.

Fasolea verde se curăță, se spală și se fierbe în apă clocotită. După ce a fiert, se strecoară. Se unge cu ulei un vas de cuptor, se așază fasolea verde în vas, se toarnă peste fasole pesmetul ce a fost rumenit în cuptor (fără ulei) iar pe deasupra se toarnă restul de ulei și smîntîna. Se dă vasul la cuptor timp de 10 minute.

Mîncare de fasole verde (4 porții)

Fasole verde 1,250 kg, ulei 40 g, ceapă 100 g, roșii 500 g, verdeață 1/2 leg.

Fasolea verde se curăță și se spală. Se înăbușă în ulei, împreună cu ceapa și apa. Cînd fasolea este aproape fiartă, se adaugă roșiile curățate de coajă și semințe și tăiate cuburi. Se continuă înăbușitul, pînă ce fasolea este gata. La servit se presară cu verdeață tocată.

Musaca de dovlecei (4 porții)

Dovlecei 1,4 kg, carne de vacă 480 g, smîntînă 40 g, roșii 750 g, ulei 80 g, ceapă 80 g, verdeață 1/2 leg.

Carnea se fierbe în apă și se trece prin mașina de tocat, împreună cu ceapa, se înăbușă în puțin ulei (20 g), se adaugă 200 g roșii curățate de coajă și tăiate cuburi, puțină verdeață tocată și apă. Dovleceii se curăță, se taie felii rotunde, se așază într-o tavă cu ulei și se dau la cuptor, pînă ce s-au înmuiat. Se unge un graten cu ulei, se așază un rînd de dovlecei, se acopăr dovleceii cu carnea tocată, se așază pe deasupra cărnii restul de dovlecei. Peste dovlecei se așază restul roșiilor, curățate de coajă și semințe și tăiate cuburi. Se toarnă pe deasupra smîntîna și se dă vasul la cuptor timp de 20 minute.

Pirjoale de cartofi cu tărițe (4 porții)

Cartofi 1,5 kg, tărițe 200 g, ulei 80 g, pesmet 80 g, smîntîna 50 g, albuș de ou 1 buc.

Cartofii se spală, se curăță și se fierb în apă. După ce au fiert, se scurg și se trec prin mașina de tocat. Se adaugă tărițele ce au fost rumenite în cuptor și albușul de ou și se formează pirjoale, se trec prin pesmet și se prăjesc în ulei. Se servesc cu salată verde și cu puțină smîntîna.

Pilaf cu prune uscate (4 porții)

Orez 320 g, prune uscate 400 g, apă 1,2 l, zahăr 40 g, ulei 40 g.

Se aleg prunele, se spală în mai multe ape și se pun la înăbușit în apă și ulei. Cînd prunele încep să se umfle, se adaugă orezul ales, spălat și scurs. Se toarnă restul de apă și zahărul și se lasă să dea în clocot și se dă vasul la cuptor timp de 30 minute.

Rasol de vacă cu sos de mărar (4 porții)

Carne de vacă 640 g, morcovi 100 g, pătrunjel 100 g, ceapă 100 g, supă de legume 400 ml, făină 40 g, ulei 40 g, mărar tocat 1/2 leg.

Carnea se pune la fiert în apă. După 2 1/2—3 ore se pune zarzavatul de supă. Cînd carnea este fiartă, se scoate din supă și se taie felii. Sosul de mărar se prepară astfel: se pune la fiert supă de zarzavat. Cînd clocotește, se adaugă făina, ce a fost rumenită într-o tigaie uscată și apoi desfăcută în puțină apă. Se fierbe

MICĂ ANTOLOGIE DE PROZĂ FANTASTICĂ

ENRIQUE ANDERSON IMBERT

PEDRO zburătorul

Vreme de două luni a fost în pragul morții. Medicul bombănea că boala lui Pedro este necunoscută, că nu există o terapie și că nu știe ce să facă. Din fericire, pacientul se vindecă singur. Nu și pierduse nimic din buna dispoziție, nici din calmul său provincial. Doar atât că era foarte slab. Dar sculîndu-se după mai multe săptămîni de convalescență, avu impresia că nu mai cîntărește nimic.

— Ascultă, îi zise el soției, mă simt bine dar, nu știu cum, trupul îmi pare ca și... absent. Am senzația că învelișul truesc nu mă mai ține și că mă va lăsa cu sufletul gol.

— Depresiune, îi răspunse soția.

— Poate.

Se întrema. Deja se plimba prin casă, avea grijă să dea de mâncare găinilor și porcilor, dădu cu vopsea verde cotețul găinilor și mai avu curajul să taie lemne și să le care cu roaba în magazie. Dar pe măsură ce zilele treceau, corpul lui Pedro își pierdea din densitate. Ceva ciudat îl măcina, îl consuma, golindu-i trupul. Se simțea uimitor de ușor. Avea greutatea unei picături de ploaie, a unei bule de aer, a unui balon. Nu îi era deloc greu să treacă peste grătii dintr-o săritură, să urce scările cîte patru, să culeagă mărul cel mai de sus sărînd pînă la el.

— Starea ta s-a îmbunătățit în așa măsură — remarcă soția lui — că parcă ai fi un puștean acrobat.

Într-o dimineață, Pedro fu cuprins de teamă. Pînă atunci sprinteneala lui l-a preocupat, dar totul decurgea după voia

lui Dumnezeu. Era însă ceva extraordinar că, fără să vrea, preschimba mersul ființelor umane într-o cursă triumfală în aer deasupra proprietății. Era extraordinar dar nu miraculos. Miraculosul se manifestă în acea dimineață.

Se duse la izlaz, foarte devreme. Mergea cu pași măsurați pentru că știa prea bine că va face salturi în padoc de cum va călea mai apăsător pământul. Își suflecă minciunile cămășii, așeză o creangă groasă, apucă toporul și lovi cu putere. În momentul acela, aspirat de reculul propriei detente, Pedro își luă zborul. Agățat de topor, rămase o clipă suspendat, planind la înălțimea acoperișului; apoi, coborî încet, ca o floare de scaiet.

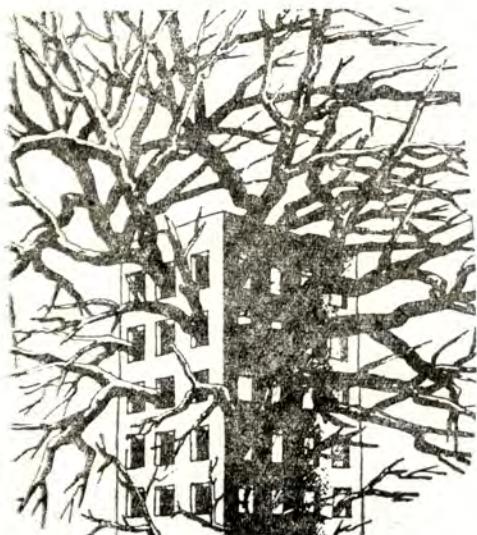
Soția lui veni în fuga mare pe cînd Pedro, palid ca un mort și cramponindu-se de un butuc gros, coborîse deja.

— Hébé! Aproape că m-am ridicat la cer!

— Spui prostii. Nu te poți ridica la cer, Nimeni nu se ridică la cer. Ce-ai pățit?

Pedro îi explică soției incidentul iar aceasta, fără să manifeste cea mai mică urmă de uimire, îi reproșă:

— Uite ce pătești dacă faci pe acrobatul. Ți-am mai spus. Cînd o să te aștepti cel mai puțin, o să-ți frîngi gîtul din cauza piruetelor tale.



15 minute și se adaugă mărarul tocat mărunt. La servit se pun 2—3 feliuțe de rasol și se toarnă pe deasupra două linguri de sos.

Rulouri de cartofi umpluți cu brînză de vaci (4 porții)

Cartofi 1,4 kg, făină 240 g, ouă 1 buc, unt 20 g, smîntînă 40 g, ulei 40 g, brînză de vaci 200 g, verdeață.

Cartofii se spală, se fierb, se curăță și se dau prin mașina de tocat. Cartofii se amestecă cu făina, untul și oul, se frămîntă bine, se întinde aluatul pe o planșetă, se taie în pătrate cu latura de 10 cm, se umplu cu brînză de vaci amestecată cu verdeață tocată și se rulează în formă de sul. Se așază rulourile într-o tavă unsă cu ulei și se coc la cuptor. Se servesc cu salată verde sau cu salată de sfeclă roșie și cu smîntînă.

Salată de vinete (4 porții)

Vinete 1,2 kg, ulei 80 g, roșii 200 g.

Vinetele se coc pe o sandelă (tablă rotundă cu coadă) sau la cuptor, se curăță coaja și cozile, se lasă să se scurgă zeama și se toacă sau se trec printr-o mașină de tocat. Se pun într-un căzanel și se amestecă cu uleiul, care se pune picătură cu picătură. Se aranjează pe un platou și se decorează cu felii de roșii.

Șnițel de macaroane (4 porții)

Macaroane 320 g, ouă 1 buc, ulei 80 g, făină 100 g, ceapă 100 g, verdeață 1/2 leg.

Macaroanele se fierb, se scurg și se trec prin mașina de tocat, se amestecă cu oul, ceapa tocată, 20 g ulei, 20 g făină și verdeața tocată. Se ia cu lingura cîte o cantitate de compoziție, se pune pe un fund de lemn presărat cu făină. Se formează șnițele, ce se prăjesc în ulei pe ambele părți. Se mănîncă cu salată verde sau cu salată de sfeclă roșie.

Vinete cu orez (4 porții)

Vinete 1,5 kg, ulei 100 g, făină 40 g, orez 240 g, roșii 480 g, ceapă 80 g, supă de zarzavat 1 l, verdeață 1/2 legătură.

Se alege orezul, se spală și se fierbe în supă de zarzavat la care s-a adăugat 20 g ulei și

verdeată tocată. Vinetele se curăță de coajă, se taie felii, se trec prin făină și se prăjesc în ulei. Se unge un graten cu ulei, se așază jumătate din feliile de vinete, se acopăr cu orezul peste care se pune jumătate din cantitatea de roșii curățate de coajă și tăiate felii. Peste roșii se pune restul de felii de vinete, iar la urmă restul de felii de roșii. Se toarnă pe deasupra restul de ulei și se dă vasul la cup-tor timp de 20 minute.

Misli cu fulgi de ovăz (4 porții)

Fulgi de ovăz 80 g, apă 240 ml, smântină 80 g, mere 750 g, nuci 20 g, miere de albine 60 g, zeamă de lămie.

Se înmoaie fulgii în apă rece. După 12 ore se scurg, se amestecă cu miere, zeamă de lămie, smântină, nucile, merele rase și se amestecă. Se toarnă misliul într-o compotieră și se servește îndată ce a fost pregătit.

Salată de fructe (4 porții)

Mere 750 g, smochine 400 g, stafide 100 g, frișcă bătută 100 g, zahăr 40 g.

Smochinele și stafidele se țin 12 ore în apă. Se scurg și se trec prin mașina de tocat. Se adaugă merele rase, zahărul și frișca bătută și se amestecă ușor. Se servește îndată ce a fost preparată.

DIETA Nr. 14

Supă de oase cu fidea (4 porții)

Supă de oase de vacă 1,2 l, fidea 80 g, sare, verdeată.

Se pune supa de oase de vacă la fiert și, când a dat în fiert, se adaugă fidea și se fierbe 20—25 min. La servit se adaugă verdeată la fiecare porție.

Supă de oase cu griș (4 porții)

Supă de oase de vacă degresată 1,2 l, griș 60 g, verdeată 1/2 leg, sare.

Supa de oase de vacă, pregătită fără zarzavat de supă, se pune la foc, se potrivește gustul cu sare și se adaugă grișul turnat ploaie. Se fierbe 15—20 minute. La servit se adaugă verdeată tocată.

— Nu, nu! — Pedro insista —. De data aceasta, este cu totul altceva. Am făcut un pas greșit. Cerul este un hău fără fund, Hébé.

Pedro slăbi din strinsoare butucul, care îi servea drept ancoră, dar se agăță cu putere de soția lui și, așa înălțuții, se întoarseră acasă.

— Bărbate! — îi zise Hébé, care îi simțea corpul lipit de al ei, ca pe al unui animal extraordinar de tânăr și de sălbatic, nerăbdător să se avînte într-un galop amețitor —. Bărbate, încetează, nu mă mai împinge, că mă tragi după tine! Faci niște pași de parcă ai vrea să-ți iei zborul.

— Vezi, vezi? O cumplită amenințare plutește asupra mea, Hébé. Un salt, și gata am decolat.

În seara aceea, Pedro care lenevea în curte citind benzi desenate într-un ziar, fu cuprins de un ris sacadat și, propulsat de acest motor de veselie, începu să se înalțe ca un ludion¹, ca un scafandru căruia i s-au scos tălpile de plumb. Risul se preschimbă în groază și Hébé veni iar în fugă la strigătele soțului ei. Reuși să-l apuce de partea de jos a pantalonilor și să-l tragă spre pământ. Numai exista nici o îndoială. Hébé îi înfundă buzunarele cu piulițe, cu țevi de plumb și cu pietre; în acest fel, corpul lui se îngreună pentru moment și îndeajuns ca să poată trece prin coridor și să urce scara pînă în camera lui. Necazul fu cînd trebui să-l dezbrace. Cînd Hébé îi scoase obiectele din fier și plumb, Pedro, legănîndu-se pe așternutul patului, înșfăcă fușteii patului și îi strigă:

— Atenție, Hébé! Vom proceda încet, căci nu vreau să dorm pe tavan.

— Miine, o să chemăm doctorul.

— Dacă voi reuși să stau liniștit, nu mi se va întîmpla nimic. Numai cînd mă agit devin aeronaut.

Cu numeroase precauții, reuși să se culce și se simți în siguranță.

— Îți vine să te ridici?

— Nu. Mă simt bine.

Își spuseră noapte bună și Hébé stinse lumina.

A doua zi dimineata, cînd deschise ochii, Hébé îl văzu pe Pedro, cu capul lipit de tavan, dormind ca un pui. Semăna cu un balon scăpat din mîinile unui copil.

— Pedro, Pedro! — strigă ea, îngrozită.

Pedro se trezi în sfârșit, chinuit de curbături, pentru că a stat pe tavan vreme de mai multe ceasuri. Însăpăimintat, încercă să sară în celălalt sens, să cadă, să coboare. Dar tavanul îl reținea așa cum pământul o reținea pe Hébé.

— Va trebui să mă legi de un picior și să mă fixezi de garderobă până ce chemi doctorul să vadă ce mi se întâmplă.

Hébé se duse să caute o fringhie și o scară, legă un picior al soțului și începu să tragă din toate puterile. Corpul rezemat de tavan se mișca încet, ca un dirijabil. Ateriza.

În clipa aceea năvăli pe ușă un curent de aer puternic, care făcu să devieze corpul ușor al lui Pedro și, ca pe o pană, îl suflă pe fereastra deschisă. Totul se petrecu într-o clipită. Hébé scoase un strigăt și fringhia îi scăpă din mâini. Când se repezi la fereastră, soțul ei deja leșinat se înălța în aerul pur al dimineții, legându-se ușor ca un balon de culoare trecătoare într-o zi de sărbătoare, pierdut pentru totdeauna, în drum spre infinit. Se prefăcu într-un punct și apoi se șterse cu desăvârșire.

¹ ludion = aparat pentru studierea corpurilor scufundate în apă.

JEAN MUNO



Ca înainte. Exact ca înainte. Ba încă și mai, cumplit.

Miercuri (de fapt nu știam că e miercuri) a sunat telefonul. M-am repezit, căci speram să fie Denise. Alo!... Tăcere. Alo!... O stranie și parcă îndepărtată tăcere. În sfârșit cineva: „Tu ești?... Tu ești, Patrick?” Cu oroare, am recunoscut vocea.

Miercuri, la ora convenită. Ca înainte! Ar fi trebuit să răspund... Nu.

Și din nou, după câteva minute, telefonul. L-am privit fără să mă clintesc,

Supă de oase cu măduvă (4 porții)

Oase de vacă cu măduvă 1 kg, sare, verdeață.

Oasele se spală, se pun la fiert în apă cu sare. Când dau în fiert, se spumează cât este necesar și se continuă fierberea 2 1/2—3 ore, se strecoară supa, se scoate măduva din oase, se taie în bucăți și se pune în supă. La servit se pune verdeață.

Budincă de carne (4 porții)

Carne de vacă 640 g, franzelă 120 g, albușuri 4 buc, unt 40 g, ulei 20 g, sare.

Carnea se trece de 2—3 ori prin mașina de tocat, împreună cu franzela înmuiată în apă și stoarsă. Se adaugă sare, ulei și albușurile bătute spumă și se amestecă. Se toarnă compoziția într-un graten uns cu unt, se pune pe deasupra restul de unt, tăiat bucățele și se dă vasul la cuptor timp de 40 minute. Se mănincă cu garnituri de tăiței, orez sau griș.

Budincă de carne cu orez (4 porții)

Carne de vacă 640 g, orez 320 g, albușuri 2 buc, ulei 40 g, unt 40 g, supă de oase de vacă 1,2 l, sare.

Carnea se taie în bucăți și se trece de două ori prin mașina de tocat. Orezul se fierbe în supa de oase și, după ce s-a răcit, se amestecă cu carnea tocată, uleiul și albușurile bătute spumă. Se toarnă compoziția într-un graten uns cu unt și se dă la cuptor timp de 30—40 minute (după tăria cuptorului). La servit se adaugă unt proaspăt. Se mănincă cu salată verde sau salată de sfeclă roșie.

Friptură la grătar cu griș (4 porții)

Carne de vacă 300 g, griș 200 g, unt 20 g, ulei 40 g, supă de oase de vacă 1 l, sare.

Grișul se rumenește în ulei, se adaugă supa de oase și sarea și se fierbe, până ce grișul se îngroașă, amestecându-se mereu. Se mai fierbe 10—15 minute și se ia de pe foc. Carnea de vacă se taie felii, în latul fibrelor și se frige pe grătar. Când este gata, se sarează. Se servește cu unt proaspăt și garnitură de griș.

Friptură înăbușită cu sos și găluște de franzelă (4 porții)

Carne de vacă 640 g, ulei 40 g, foi de dafin 2—3 buc, franzelă 400 g, albușuri 2 buc, supă

de oase de vacă 200 ml, unt 40 g, făină 80 g, sare.

Carnea se prăjește puțin în unt, se adaugă apă, sare și foi de dafin, se fierbe sub capac, până ce carnea este gata și se taie în felii subțiri. Sosul rămas de la friptură se pune la fiert, se adaugă 20 g făină, ce a fost rumenită într-o tigaie uscată și apoi desfăcută în 100 ml apă. Se fierbe încă 10—15 minute. Franzela se taie cuburi mici, se înmoaie în supă de oase, se adaugă unt topit, sare, restul de făină și albușurile de ou. Se amestecă compoziția, se iau cu o lingură cantități egale de compoziție ce se fierb 15—20 minute. Găluștele se așază alături de friptură peste care se toarnă 1—2 linguri de sos.

Friptură înăbușită cu tăiței (4 porții)

Carne de vacă 640 g, tăiței 320 g, unt 40 g, ulei 40 g, sare.

Carnea se prăjește puțin în ulei (pe toate părțile). Se adaugă sare și apă și se înăbușă sub capac. Când este aprcape gata, se dă vasul la cuptor și se lasă carnea să se rumenească. Se taie felii și se servește cu tăiței fierți, amestecați cu unt proaspăt.

Pește rasol în aspic (4 porții)

Șalău 1 kg, gelatină 6 g, supă de pește 400 g, oțet 9° 20 ml, sare.

Peștele se curăță, se spală și se fierbe 10 minute în apă clocotită cu sare și o lingură de oțet. Se lasă să se răcească în zeama în care a fiert și se așază într-un castron. Se încălzește cantitatea de 400 ml zeamă, în care a fiert peștele, se adaugă gelatina înmuiată în apă rece și dizolvată în apă fierbinte, se toarnă peste pește, se dă vasul la rece ca să se închege.

Salată de carne cu macaroane (4 porții)

Carne de vacă 640 g, macaroane 200 g, ulei 60 g, oțet 9° 20 ml, sare.

Carnea se taie felii, se bate, se frige pe grătar, se sarează și apoi se taie julien. Macaroanele se fierb în apă clocotită, se scurg, se trec printr-un jet de apă rece și se taie în bucăți cu lungimea de 3—4 cm. Se amestecă cu carnea

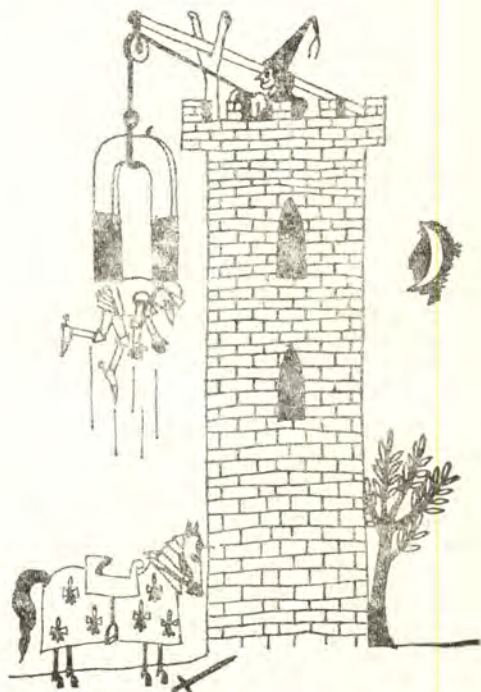
apoi, ne mai rezistind, am ieșit din cameră. A sunat îndelung, era cumplit.

De fapt, am știut că așa se va întâmpla, că nu va exista nici o ruptură, un înainte ori un după. Mă are la mină, datorită lighioanei aceleia mici din ebonită neagră ce stă pitită într-un colț al camerei, mă are la mină.

Am dormit rău. M-am trezit de mai multe ori și de fiecare dată, cu neliniște, o auzeam sunind, sunind mereu în adîncul casei pustii... Sau poate că în altă parte, în mine, în coșmarurile mele?

Știu ce vrea, ce pretinde. Să mă prezint în fața ei ca de obicei, duminică la orele trei, cu câteva flori sau orice altă atenție delicată, prin care să se confirme o dată în plus că ne iubim, în ciuda situației, de vreme ce asta e ordinea lucrurilor. Ca înainte, ca întotdeauna. Nimic nu s-a schimbat: adevărul e pe veci inadmisibil.

Astăzi e duminică. Mă voi duce. Atita timp cît nu voi merge, telefonul va suna.



Mă voi duce și voi lua flori. De orice fel, proaspete sau uscate, în buchet sau coroană: în ochii ei, atenția contează, do- vada, ritualul. Fidelitatea.

În ochii ei, ca înainte!

Voi culege flori din grădina — ultimele ruje de toamnă — și mă voi duce la ea pe jos. Nu e prea departe. Mă voi înar- ma și cu o greblă mică, pentru că încă nu am pus piatră pe mormântul ei.

GREUTATEA

*Nimic nu este mai neplăcut
decît să fii ținut la pămînt.*

Jankélévitch: Ironia

Cînd stau jos, s-ar putea crede că am picioarele cam scurte. Fie. Dar cînd stau în picioare, e mai neplăcut: nu ating pămîntul, mai lipsesc vreo zece centimetri, e o problemă de greutate specifică. Citesc surpriza în priviri, perplexitatea. Stînjesc. După o clipă, se găsește întotdeauna cineva care să mă ia în mod familiar de după umeri și, printr-o apăsare discretă, dar stăruitoare, să încerce să mă aducă pe pămînt. Cu discreție, ca și cum nu ar fi nimic deosebit, în timp ce tăl- fășuiește de una de alta... Aceștia sînt prietenii, cred că procedează bine, dar se înșeală. De cum slăbește apăsarea, mă destind și mă înalț mai sus. Douăzeci, uneori treizeci de centimetri! În ciuda staturii mele mijlocii, îi domin pe toți în înălțime. Un înger trece (nu sînt eu), se bea zdravăn pentru a se masca tulbu- rarea.

Norocul că Eugénie este cu ochii în patru. Veghează la toate, în casă e o stă- pînă desăvîrșită. Mă ia de mină, mă con- duce spre un fotoliu. Mă agăț de el. Sau, după ce a pus un vals la patefon, mă în- lăntuie cu autoritate. „Prietenii, dacă am dansa!” Trebuie să spun că valsez exce- lent. Sînt un dansator aerian.

Prietenii mai au delicatețea să evite orice aluzie la ceea ce trebuie să numesc „infirmitatea” sau, mai precis, „handica- pul” meu. Cel mult spun că sînt un bărbat cam ușuratic sau nestatornic, ceea ce tre-

tăiată julien. Din ulei, oțet, trei linguri de apă și sare se prepară un dres ce se toarnă peste carne și macaroane.

Salată de orez cu șuncă presată (4 porții)

Orez 280 g, supă de oase de vacă 800 g, ulei 60 g, șuncă presată 400 g, oțet 40 g, sare.

Orezul se alege, se spală, se scurge și se pune la fiert în supa de oase cu puțină sare. Cînd a dat în fiert, se adaugă uleiul și se pune vasul la cuptor timp de 30 minute, se scoate din cuptor și se lasă să se răcească. Șunca pre- sată se taie cubulețe, se amestecă cu oțetul, 100 ml apă și orezul și se lasă să se răcească.

Șnițel în hîrtie pergament (4 porții)

Carne de vacă 800 g, ouă 40 g, sare.

Carnea se taie felii, se bate cu un bașnițel, se așază fiecare felie în cîte o bucată de perga- ment unsă cu unt. Se frige carnea pe grătar, se sărează și se servește cu garnitură de orez sau de grîș.

Varză de Bruxelles cu unt (4 porții)

Varză de Bruxelles 1 kg, unt 40 g, sare.

Varza de Bruxelles se curăță, se spală și se fierbe în apă cu sare. Se scurge și se servește cu unt proaspăt, ca garnitură la carne.

Bezele de albuș de ou (4 porții)

Albușuri 4 buc, zahăr 200 g, zahăr vanilat 1 plic.

Albușurile se bat spumă, se adaugă zahărul, puțin cîte puțin, și zahărul vanilat. Se bat al- bușurile în continuare, pînă ce s-au întărit. Se pun într-un cornet și se dresează bezele pe fundul unei tăvi tapetate cu hîrtie albă. Se coc la un foc domol, apoi se scot cu un șpaclu de pe hîrtie. În caz că se scot greu, atunci se ume- zește puțin hîrtia.

Fidea cu pesmet (4 porții)

Fidea 320 g, unt 40 g, pesmet 80 g, zahăr pudră 60 g, sare.

Fidea se fierbe în apă clocotită cu puțină sare. Se scurge apa, se trece printr-un jet de apă rece, se scurge bine și se amestecă cu pes-

met rumenit la cuptor într-o tavă fără ulei, se adaugă unt și se dă vasul la cuptor timp de 10 minute. La servit se presară cu zahăr pudră.

Pateuri din aluat fraged (4 porții)

Făină 250 g, unt 250 g, ouă 1 buc, oțet 9° 20 ml, apă 125 ml, albuș de ou 1/2 buc, zahăr.

Din făină, unt, ou, o lingură de oțet și apă se prepară un aluat din care se întinde o foaie ce se taie cu un pahar, se ung rondelele cu albuș, se presară cu zahăr și se coc la cuptor în tăvi uscate.

Pesmeți cu albuș de ou (10 porții)

Albușuri 10 buc, făină 200 g, zahăr 300 g, unt 100 g, zahăr vanilat.

Albușurile se bat spumă, se adaugă zahărul, pus puțin câte puțin și se bate în continuare, pînă ce tot zahărul s-a topit. Se pune pe rînd făina, tot puțin câte puțin, untul topit și un praf de zahăr vanilat. Se coace la un foc domol, se lasă să se răcească cîteva ore, se taie felii ce se usucă în cuptor.

Tarte cu afine (10 porții)

Făină 125 g, unt 125 g, ouă 1/4 buc, oțet 1 linguriță, apă 65 ml, afine 500 g, apă 100 ml, zahăr 150 g, albușuri 2 buc.

Din făină, unt, 1/4 ou, 1 linguriță de oțet și 65 ml apă se prepară o cocă mai moale cu care se îmbracă formele de tarte, se umplu formele cu boabe de fasole, se coc în cuptor, se scot boabele și, după ce s-au răcit, se scot cozile de tarte din forme, se așază pe un plătou și se umplu cu spumă de afine. Spuma de afine se prepară astfel: afinele se fierb cu zahăr și apă. După ce lichidul a scăzut, se dă la rece. Albușurile se bat spumă, se amestecă cu afinele și se umplu cozile de tarte cu această spumă.

zește simpatia femeilor. În schimb, dușmanii, puțini la număr dar înverșunați, afirmă că *nu am greutatea reglementară*.

De multă vreme am făcut turul specialiștilor: alopați, homeopați, maeștrii ai protezei, Medicina este neputincioasă în cazul meu, la fel și chirurgia. Numai psihoterapia poate, cu vremea... Căci boala nu e fizică, e evident; în mod obiectiv, sint chiar destul de greu. Tulburările mele sint de ordin psihosomatic: anumite ambiante afective, legate de abuzul de băuturi spirtoase, le favorizează. O formă de neatenție, dacă vreți, de uitare a contingențelor. Contrariul deprimării. Aș vorbi bucuros de *exprimare*, dacă aș îndrăzni să pretind, cu toată modestia, că sint atins de o boală încă fără nume.

Lestul dă însă cele mai bune rezultate. Un ghiozdan mare de școală, o valiză plină, un rucsac. Cu condiția să știu să mă servesc de ele și să nu devin și mai caraghios plutind pieziș deasupra valizei. Din păcate, așa încercat nu poți merge oriunde. Sint locuri și situații în care nu-mi pot permite să am aerul unui comis-voiajer, al unui emigrant sau al unui alpinist.

De fapt, singurul neceaz adevărat sint relațiile mondene, în special cotețurile și gustările în picioare. Acasă, mă simt mai în largul meu decît oricare altul. Mă las în voie, plutesc fără remușcări... Doar cînd sună telefonul sau cînd, Eugénie, deschizînd ușa prea brusc, strigă: „Masa e gata!” mi se rupe firul gîndurilor. Cad iar. Trebuie să evit să fiu readus astfel, fără menajamente, pe pămînt. De aceea mi-am luat obiceiul să port ochelari fumurii și să-mi înfund dopuri de ceară în urechi. De atunci mă înalț mai sus, fără efort, uneori mă lungesc chiar pe tavă.

Un lucru mă supără de cîteva vreme. Îmi pare că Eugénie mă neglijează, că are tendința să mă uite. Să fie oare decepționată de viața noastră conjugală? Uneori o bănuiesc că plănuieste în ascuns să se descotorosească de mine.

În orice caz, trebuie să fiu cu băgare de seamă la curenții de aer. Zilele trecute, a deschis ușa biroului atît de brusc, încît am fost literalmente aspirat de fereastra deschisă. Dacă n-aș fi rămas agățat în rămurișul fagului, Dumnezeu știe unde m-aș afla acum!

METAMORFOZA

Unchiul Anchise a murit noaptea aceasta. Am aflat vestea cu o ușurare atât de vădită încît, de acum, voi trece în ochii familiei mele drept un copil fără inimă. Ii iert, ei nu cunosc adevărul.

Îmi era drag unchiul Anchise și nu aveam nici un motiv să mă feresc de el, deși nu mirosea prea plăcut și avea uneori în ochiul stîng o licărire galbenă care mă speria. La urma urmelor era cel mai bun unchi: atent, prevenitor, îngăduitor și generos. M-a învățat să înot — era, în ciuda kilogramelor multe, de o mare agilitate în apă —, să joc tenis, să călăresc. Contrar părinților mei, nu m-a tratat niciodată ca pe o pușteancă, și dacă uneori turbam fiindcă nu-mi lua în serios toanele și nu dădea importanță lacrimilor mele, de fapt eram foarte mîndră că mă considera ca pe un om mare. Pe scurt, păstram cu unchiul Anchise cele mai bune raporturi din lume și nu-mi displăcea deloc cînd îmi mîngîia îndelung obrazul și ceafa, chiar dacă, în clipa aceea, se aprindea în ochiul lui tulburătoare licărire galbenă.



CONSERVAREA, prepararea și recuperarea UNOR ALIMENTE



Verificarea laptelui se poate face cu ajutorul unui ac mare de tricotat. Se introduce vertical în lapte și apoi se scoate repede afară tot în poziție verticală. Dacă laptele este curat, fără apă, lichidul se scurge încet, iar pe vârful acului va rămîne o picătură.

Laptele pus la fiert nu va da în foc dacă înainte se adaugă o linguriță de zahăr, sau dacă se pune pe fundul vasului (oalei sau cratiței) fie o linguriță de argint, fie una de inox.

Laptele pus la fiert nu se va prinde deloc, dacă înainte se pune pe fundul vasului o bucăciță de zahăr cubic, o farfurioară răsturnată sau dacă se udă cu apă rece.

Păstrarea laptelui proaspăt în timpul verii se poate menține, dacă se adaugă înainte de a-l pune la fiert un vîrf de cuțit de bicarbonat de sodiu.

Laptele dulce fiert nu se acrește și în cazul în care vasul se ține într-un lighean cu apă rece. Vasul se acoperă cu o cîrpă umedă, cu capetele scufundate în apă. Ligheanul se ține într-un loc aerisit.

Laptele dulce dintr-un pahar se transformă repede în lapte acru dacă i se adaugă cîteva picături de zeamă de lămîie.

Mirosul de lapte afumat va dispăre imediat dacă peste laptele ars se presară sare de bucătărie.

Creșterea consumului de iaurt în Europa și în Balcani a făcut să crească și longevitatea consumatorilor.

Pe lingă gustul excelent, iaurtul este și hrănitor, dar conține și un element foarte important — „lactobacillus bulgaricus“, care are proprietatea de a vitaliza prin excelență. Această a fost părerea celebrului bacteriolog rus Mecnikov, în anul 1907.

Untul se păstrează bine în mai multe feluri:

- a) în frigidier;
- b) ferit de aer, lumină și căldură;
- c) învelit într-un șervet înmuiat în apă acidulată (cu oțet) și bine stoarsă;
- d) pus într-un vas de pământ smălțuit și acoperit cu apă fiartă și răcită, în care s-a adăugat și puțină sare.

Mirosul și gustul untului rînced dispăre dacă se frământă bine în lapte dulce și apoi se spală în apă rece și curată.

Mirosul de rîncezeală al untului topit dispăre dacă se topește din nou, lăsîndu-l să fiarbă în clocot, apoi se introduce în vas o bucată de pîine prăjită, care se scoate după cîteva minute.

Untul nu se va arde în tigaie și nu se va închide la culoare dacă se pun în prealabil cîteva linguri de untdelemn.

O brînză întărită se înmoaie dacă se învelește într-un șervet îmbibat în vin alb și păstrat astfel la rece timp de o oră.

Brînză uscată se reîmprospătează dacă se ține cîteva ore în lapte.

Păstrarea uleiului vegetal (de floarea soarelui, de dovleac, de porumb sau cel de floarea soarelui amestecat cu soia) este posibilă timp îndelungat dacă se pune întîi o linguriță de oțet de vin pe fundul sticlei și apoi uleiul.

Untdelemnul nu se va rîncezi niciodată dacă în sticla sau în vasul respectiv se introduce o bucată de zahăr.

Untura sau uleiul nu va sări din tigaie dacă se pune un vîrf de cuțit de sare.

Uleiul în care se prăjesc cartofi pai nu își va modifica culoarea și se va putea folosi de

De ce a trebuit să uit în ziua aceea să bat în ușă înainte de a intra în biroul său? Știam foarte bine că unchiul Anchise nu suferea să fie deranjat; nici chiar mătușa nu se aventura decît foarte rar la el și niciodată fără ca să fi ridicat mai întîi cu degetul arătător în ușa din stejar. Probabil că m-am zăpăcit; dar cînd mi-am dat seama de imprudență, era prea tîrziu; eram deja în mijlocul încăperii și pînă să o șterg mi s-a părut o eternitate.

Dacă vreodată imprudența a fost sever pedepsită, atunci a mea a fost, în dimineața aceea; păstrez mereu în minte insuportabila viziune și mă îndoiesc că moartea mă va scăpa de ea. În locul unchiului Anchise, se afla, pe fotoliul din piele, o caracatiță enormă care mă privea. Nu voi uita niciodată licărirea gălbuie din pupile, nici mirosul greșos de mare care plutea în cameră.

Am rămas pironită locului timp de cîteva secunde; apoi m-am năpustit spre ușă și am coborît scara urlînd. Mătușa Martha a venit în fugă la mine; m-am aruncat în brațele ei. În timp ce mă întreba, înnebunită de spaima mea, vocea unchiului Anchise răsună de la ultimul palier:

— Dar ce-î cu tine, copilă? L-ai văzut cumva pe necuratul?

Instinctiv, mi-am ridicat privirea. L-am zărit pe unchiul Anchise pe jumătate aplecat peste balustradă, cu bustul lui lat și tîhnit, cu mustața prietenoasă, cu buza de jos copilărească și lacomă. Îmi zimbea cu bunăvoință. Dar, în ochiul stîng, mai strălucise misterioasa licărire galbenă.

Timp de trei zile nu am ieșit din cameră, vlăguită de o febră mare. În ciuda întrebărilor părinților, am avut tăria să păstrez numai pentru mine cumplitul secret.

L-am văzut apoi de mai multe ori pe unchiul Anchise; nimic din atitudinea lui nu trăda nici cea mai mică jenă. Dar cînd îmi atingeau ușor obrazul cu mustața și cînd simteam în nări mirosul pielii sale, un fior rece mă cuprîndea și îmi trebuiau cinci minute ca să-mi regăsesc calmul.

Acum că unchiul Anchise a murit, mă simt eliberată de o vagă amenințare și abia îmi stăpînesc bucuria. Ca să scap de reproșurile mute ale părinților, mă retrag în camera mea. În picioare, în fața oglinzii, mă distrez uitîndu-mă cruciș și

scoțind limba. Mă gîndesc la lucruri plăcute: la cei treisprezece ani pe care îi voi împlini, la calul pe care mi l-au promis părinții, la prietena mea Brigitte care s-a făcut atît de urîtă, la micuțul meu verișor Fabrice pe care îmi place atît de mult să-l mîngîi pe ceafă și pe obraji. Deodată, mă opresc brusc, cu inima cuprinsă de o spaimă inexprimabilă; am zărit în ochiul meu sting, dănuitoare și vioaie ca o rază de lună, o misterioasă licărire galbenă.

În românește de Rodica Lascu Pop

VITALI ALIONIN

Plîngea în hohot cerul!...

— Ce-i pe stradă? — întreabă soția Manea.

Scriitorul Arhideu Motiga se uită pe fereastră, se gîndi, apoi întorcîndu-se zice:

— Plînge în hohot cerul! Prin lacrimile sale întrezăresc ca prin ceață priveliștea orașului nostru.

— Ce tot meliți acolo? — îl întrerupe nervoasă Manea — puteai spune mai simplu. Pe stradă plouă.

— Nu mă înțelegi Manea — obiectă Motiga. Eu sînt scriitor, gîndesc în imagini și nu pot vorbi altfel.

— Iar eu îți spun, vorbește ca oamenii! Acum du-te-n balcon și cheamă-l pe Alioșa să vină acasă.

Arhideu Motiga ieși în balcon.

— O, copilărie scumpă! — strigă el patetic de răsună întreaga curte. Alioșa, fiul meu, te chem la datorie. Răspunde, dragule, la apelul meu și renunță vremelnice la colegii tăi de jocuri...

mai multe ori, dacă se pune în vasul în care îl păstrăm o coajă de ou.

Carnea de pus în frigider sau congelator trebuie curățată de grăsime, pentru a evita rîncezeala. Se tranșează în porții, separat pentru friptură, tocană, șnițel, ciorbă și se ambalează în pungi de plastic legate bine, pentru a evita luarea unor mirosuri de la alte alimente.

Vasele și pachetele cu alimente puse în frigider trebuie să fie uscate, pentru a nu se lipi prin îngheț de cutia congelatorului.

Mîncarea gătită se poate introduce în frigider, cu cratițe cu tot, dar acoperită și complet răcită înainte de introducere.

Nu se reîngheață un produs deja dezghețat. Mai bine se prepară și apoi se recongelează.

Frigiderul trebuie dezghețat o dată pe săptămînă. Seara se oprește, iar dimineața se golește complet și se spală cu 1 litru de apă caldută în care se dizolvă o lingură de bicarbonat de sodiu. Se freacă ușor, apoi se usucă cu o cârpă moale.

Nu se folosesc obiecte tăioase la scoaterea gheții din frigider. Se lasă să se dezghețe și să se scurgă singură.

Nu se pun alimentele în congelator decît la o oră după ce i s-a dat drumul din nou frigiderului.

O dată pe lună, se scoate frigiderul din priză și se curăță cu aspiratorul grila de ventilație. Altfel, este posibil ca praful să blocheze ventilația.

Păstrarea optimă a alimentelor în bufet sau în cămară este posibilă dacă se pune un vas cu cărbuni de lemn pisați, care au proprietatea de a absorbi toate mirosurile formate în interior.

Curățirea rapidă și ușoară de fulgi a unei păsări este posibilă dacă se calcă pasărea tăiată cu un fier de călcat bine încins. În felul acesta, se face și dezinfecția fulgilor.

Conservarea unei păsări tăiate mai multe zile, fără frigider este posibilă dacă se intro-

duce în interiorul păsării o ceapă întreagă necurățată.

Carnea proaspătă se păstrează bine și în lipsa frigiderului dacă este învelită într-o pânză muiată în oțet sau în saramură. Apoi se ține în câmară, la loc răcoros.

Cea mai fragedă și gustoasă carne de păsări, cât și de oaie, capră, porc, vacă se obține dacă, înainte de tăiere, acestea vor fi supuse unui tratament special timp de 3—7 zile (în raport de mărime) dându-le să bea dimineața și seara: a) câte o linguriță de oțet de mere la păsări; b) câte o lingură la porc, oaie, capră; c) câte 50 ml de oțet de mere de două ori pe zi, în ultimele săptămâni înainte de tăiere pentru vaci sau tauri.

Aceste tratamente contribuie la dizolvarea calciului, iar carnea devine fragedă și gustoasă.

Carnea tare se frăgezește prin fierbere dacă punem în apă ori un cui, ori un praf de bicarbonat de sodiu.

Carnea de vită bătrână poate fi frăgezită, dacă în timpul când fierbe în clocot se ia spuma și apoi se toarnă în vas câte o linguriță de alcool pentru fiecare kg de carne. Același rezultat se obține și dacă în apa clocotită se introduc câteva frunze de urzici.

Carnea bătrână de păsări sau de vită se poate frăgezi și îmbunătăți după tăiere, dacă se va înmuia în oțet înainte de fierbere, sau dacă se va fierbe în apă cu adaos de oțet, sau dacă vom adăuga un vîrf de cuțit de bicarbonat de sodiu, în apa în care o fierbem.

Carnea prea slabă se prăjește bine dacă este unsă cu ulei înainte de a se pune la cuptor.

Carnea prăjită devine mai gustoasă, dacă înainte se ține câteva minute în apă colcotită.

Cea mai rapidă friptură este cea cu os, deoarece acesta este bun conducător de căldură și permite pătrunderea căldurii pînă în mijlocul bucății de carne.

Cotletele de porc capătă un gust deosebit de plăcut, dacă înainte de a fi puse la fript se

Seara, Manea îl așază pe soț la masă și-i dictă lista treburilor casnice ce urmau să fie îndeplinite a doua zi. A reieșit o listă lungă cu probleme plicticoase, motiv de înfrîntare pentru Motiga.

Dimineața soarta îi veni în ajutor: era invitat urgent la ședința Colegiului de redacție al revistei „Sit”, organ al amatorilor de pisici siameze.

— Trebuie să fiu acolo — o convingea cu înflăcărare Motiga pe soție. Eu sînt membru în Colegiu și nu am dreptul de a pune sub amenințare apariția revistei pe care o așteaptă cu nerăbdare șasezeci și șapte de abonați, fără a mai socoti patruzeci de exemplare prevăzute pentru vânzare.

Mai spunînd vreo două cuvinte despre datoria celui viu față de cei vii, Motiga plecă. Soția îi bunica se adînciră în studiul listei treburilor casnice urgente înlocuindu-l pe el.

— Așa, — spuse bunica — punctul întâi: „A învinge, dintr-o mișcare întinericul, a împrăștiă ceața prin torente de lumină sclipitoare”. Cum e asta — a împrăștiă ceața? Poate i-ai încredințat să spele ferestrele?

— Așteptă, de la el... Nu, aici totul e simplu: aceasta înseamnă că el trebuie să înlocuiască becul ars din bucătărie.

— O, ce deștept... Acum, punctul al doilea: „O disonanță care întrerupe melodia visurilor minunate. De învins, de eliminat!”

— Asta trebuia formulat așa! a exclamat Manea bătînd din palme — a cincea oară îi poruncesc: Urcă-te la vecinul de la etaj și pretinde-i să nu mai zdrăngăne la balalaică și după unsprezece seara. Ei bine, la Mozart asta mă duc eu singură... Ce-i mai departe?

— Mai departe e și mai neclar — se înfrîntă bunica — „Și voi aduce în casa mea și miros de proaspăt și al zăpezii alb și al cerului albastru...” Ascultă Manea, mă îngrijorează starea soțului tău: în plină vară vrea să aducă în casă al „zăpezii alb”.

— Ei, aici e limpede — zîmbi mult experimentata Manea — el are în vedere lîngăria curată pe care i-am spus să o aducă de la spălătorie. Este drept că mă neliniștește „a cerului albastru”, nu cumva să pună alia prea multă albastreală în rufe.

Peste două zile, cu totul întâmplător, soția Manea a auzit din bucătărie o convorbire telefonică a soțului cu editura:

— Asta dracul mai știe! — tuna Motiga —, să oferi o sută de ruble pentru o coală, cînd editura „Figatinscoe” plătește cu o sută mai mult. Fleacuri! Nu-s de acord! Căutați proști pe Cimpul Minunilor!...

Manea își acoperi gura cu prosopul pluşat și lacrimi de fericire curgeau pe obrajii săi rumeni. „Motigelul meu, — se gîndea ea cu drag — uite, știe să se exprime și altfel, nu numai prin imagini.”

Și de astă dată, pentru prima oară în ultima jumătate de an, a pus prea multă sare în borș.

În românește de Gh. Boberco și
Ionel Bulboacă

IGOR IRTENIEV

O rugăminte PERSONALĂ

— Intră! A, dumneata ești, Berușin?
— Eu sînt, Serghei Ivanovici.
— Da ce nenorocire ți s-a mai întîmplat?

— Serghei Ivanovici, am la dumneavoastră o mare rugăminte personală. Vă rog frumos dați-mi voie să plec azi de la lucru...

— Ascultă-mă, Berușin, asta întrece deja orice limită... Dumitale ți-e cunoscut că ziua de lucru în întreprinderea noastră are opt ore și cincisprezece minute?

— Cunoscut.

— Atunci de ce vrei să mă duci cu preșul? Lunea trecută, dacă nu greșesc, a trebuit să-ți conduci cumnatul la Kamîșin. De! Ruda-i rudă, i se poate întîmpla oricui... Lunea asta a trebuit să-ți muți mătușa într-o nouă locuință. De ce taci? Sau atunci mi-ai turnat gogoase?

— Ba v-am spus adevărul curat, Serghei Ivanovici, jur cu mina pe inimă.

introduc într-un vas cu oțet de vin diluat cu apă și parfumat cu mirodenii.

Ficatul se menține fraged și nu se va întări, dacă se sarează numai după ce a fost fript sau prăjit.

Salamul se păstrează proaspăt dacă se unge partea tăiată cu unt.

Feliile de șuncă uscată își recapătă aspectul inițial, dacă ținem în lapte cam un sfert de oră înainte de a le servi.

După scoaterea din lapte, se șterg și se usucă prin presare ușoară într-un șervet, avînd grijă să nu rămînă nici o urmă de umezeală pe felii.

Cîrnații nu mai crapă în timpul preparării, dacă în prealabil sînt opăriți cu apă clocotită 2—3 minute.

Păstrarea cîrnaților în cămară de alimente timp îndelungat fără a se mucegaî, este posibilă dacă se ung cu saramură. Înainte de folosire, se vor ține 3—4 ore în apă rece, care se schimbă la fiecare 30 de minute.

Chiftelele se prăjesc repede și bine la un foc mic, cunoscînd că la foc mare, care grăbește prăjirea, centrul chiftelei poate rămîne crud.

Peștele se poate verifica dacă e proaspăt, dacă are încă ochii strălucitori, iar la apăsare cu degetul pe corpul lui nu lasă urmă.

Peștele se curăță mai ușor de solzi și fără să alunece din mîini, dacă se ține 10 minute într-un vas cu apă caldută, sau dacă se sarează înainte de curățire.

Peștele se păstrează proaspăt în două feluri:

1. — curățat și pus la frigider într-un vas închis ermetic;

2. — sărat și păstrat 2—3 zile într-un șervet ud at cu oțet îndulcit cu zahăr.

Peștele congelat se dezgheață mai repede dacă este împachetat într-un săculeț de polietilenă și scufundat în apă caldă.

Mirosul peștelui dispăre și peștele devine mai gustos, dacă se pune puțin lapte proaspăt în apa în care se fierbe peștele.

Mirosul de baltă sau de noroi la pești dispare repede dacă în vasul în care se pregătește mîncarea se pune puțină coajă de pîine neagră sau cîțiva cărbuni de lemn, arși bine și încă aprinși.

Mîncarea arsă poate fi folosită, dacă se răstoarnă imediat în altă cratiță fără să se atingă partea arsă. În această cratiță se adaugă puțin zahăr și 2—3 linguri de apă rece. După ce s-a răcit mîncarea își pierde gustul de ars și se pune din nouă să fiarbă la foc normal.

Alimentele consumate în stare proaspătă vă asigură maximum din cantitatea de vitamine pe care o conțin. După 48 de ore, legumele verzi își pierd 80% din vitamina C.

Alimentele se păstrează la adăpost de lumină.

Supa de carne devine aurie, dacă se pun cîteva coji curate de ceapă în ea, înainte de a da în clocot.

Supa devine mai gustoasă dacă se fierb separat adaosurile, cum ar fi orezul sau pastele făinoase, și dacă se toarnă în supă cînd e servită. Sau dacă la fiertul supei se pune și o ceapă întreagă curățată, în care s-au infipt cîteva cuișoare aromatice.

Supa de carne congelată iese limpede dacă se pun în oală și cojile de la două ouă.

Supele turburi se pot limpezi prin adăugarea unui albuș spumă, iar după 15—20 minute se trece supa prin strecurătoarea deasă.

Supa prea sărată poate fi corectată, dacă se pun în ea cîteva felii curate de cartofi cruzi.

Supa afumată își va recăpăta gustul normal dacă se introduce în ea un cartof crud ras.

Răcirea rapidă a unei mîncări fierbinți se poate face așezînd vasul într-un lighean cu apă rece în care se adaugă un pumn de sare de bucătărie.

Vechimea ouălor se controlează prin introducerea lor într-o soluție de apă sărată formată din 125 g sare și 1 litru de apă.

Ouăle de o zi cad la fund, cele de 2 zile nu ating fundul, cele de 3 zile se mențin cam

— Și vezi, eu m-am pus în situația dumitale. M-am pus sau nu?

— V-ați pus, Serghei Ivanovici...

— Dar am tot sperat că o să te mustre conștiința. Și cînd colo, a doua zi cu ce poveste mi-ai venit?

— Cu ce?

— Nu se poate, i-a uită-te la el! Nu-și aduce aminte! Păi, miercuri te-a chemat la școală învățătoarea, în legătură cu succesele la învățătură ale fiului dumitale. Și eu ce ți-am spus?

— Că și fiul dumneavoastră e școlar și că mă înțelegeți perfect.

— Dar joi? Joi ce mi-ai îndrugat?

— Nu v-am îndrugat nimic. Totul a fost adevărat. Joi a trebuit să-mi scot două măsele, una de sus și una de jos.

— Bine, domnul cu ele, dar vineri, dacă nu mă înșeală memoria, a trebuit să scoți rufele de la curățat. Și eu, pe răspunderea mea, ți-am satisfăcut cererea. Așa că, Berușin, ce dorești dumneata de la mine de data aceasta?

— Înțelegeți-mă, Serghei Ivanovici, o trupă străină de rock a venit în turneu. Nevastă-mea a făcut rost de două bilete și vrea s-o însoțesc. Mie la o asemenea muzică îmi pleznesc timpanele. Serghei Ivanovici, porumbelule, dați-mi voie, vă rog, să stau azi din nou după orele de lucru. Două orîșoare, nu mai mult. Pe cuvîntul meu că e pentru ultima dată...



Panoul cu anunțuri

Ana Petrovna citește pe afișier:

„Femeia care știe găti, spăla, curăța, împleți, cirpi, călca etc. caută soț care să le facă singur pe toate astea”.

„Ce timpenie”, își spuse Ana Petrovna și mai citi un anunț:

„Femeie rămasă cu trei copii după divorț dorește să se căsătorească cu un bărbat fără copii”.

„Prostii! Oare nu există o altă posibilitate de a face cunoștință? Nici eu nu-s măritată, dar nu afișez asemenea anunțuri idioate!” Și Ana Petrovna continuă să citească:

„Sînt de acord să mă mărit cu un bărbat tînăr. Îmi asum eu răspunderea pentru divergențele ivite din cauza diferenței de vîrstă”.

„Nu, nici vorbă”, gîndi Ana Petrovna, „decît așa, mai bine în veci nemăritată”.

Ea smulse hotărît o foaie din blocnotes și lipi propriul ei anunț pe panou:

„Vă rog să nu mă plictisiți cu cere-rile voastre în căsătorie. O blondină frumoasă, bine făcută și bună gospodină”.

Dedesubt își scrisese numărul de telefon de acasă.

PAVEL ROZVAD

colecționarul

— Vezi, tată, ăsta-i cuarț, mi-a spus odată fiul meu de șase ani punînd pe masă o piatră de pavaj smulsă dintr-un pod. Feciorul meu se hotărîse să colecționeze minerale.

la jumătatea distanței dintre fund și suprafață, iar cele de 5 zile și mai vechi plutesc la suprafață. Altă metodă constă în a privi ouăle în raza soarelui sau la un bec aprins. Dacă gălbenușul este lăsat în jos, ouăle sînt vechi.

Conservarea ouălor

În vederea conservării ouălor pentru un timp mai îndelungat, se vor alege numai ouă proaspete și intacte.

Înainte de operația de conservare, ouăle vor fi spălate cu apă caldută și săpun pentru înlăturarea murdăriei de pe coajă. Apoi se vor clăti într-o soluție compusă din 1 gram hiper-manganat de potasiu și 1 litru de apă, după care se usucă bine.

Pentru conservarea propriu-zisă există mai multe metode, în raport de timpul de păstrare, și anume:

1. Două săptămîni, conservare prin frig la 4°C, în frigider.

2. Două săptămîni, în aer liber, la temperatura camerei de alimente, după ce au fost introduse 30 de secunde în apă fierbinte de 80—90°C, apoi se scot și se păstrează prin coagularea superficială.

3. Trei săptămîni, în frigider la temperatură de circa 4°C, după ce au fost introduse 30 de secunde în apă fierbinte de 80—90°C, apoi se scot, se usucă și după aceea se introduc în frigider.

4. O lună de zile, în cutii metalice sau plastice, puse între straturi de rumeguș amestecat cu ulei de parafină. Straturile de jos și cel deasupra vor avea cîte 5 cm grosime, iar cele intermediare numai 3 cm grosime, iar ouăle se vor pune între straturi fără să se atingă între ele sau de marginea cutiei. Fiecare rînd de ouă se acoperă cu alt strat de rumeguș cu ulei de parafină. Cutiile se păstrează în camera de alimente în sezonul de vară.

5. Două luni de zile, în sezonul rece, prin aceeași metodă descrisă la numărul 4.

6. Tot două luni se pot conserva ouăle cu saramură (50 grame de sare la 1 litru de apă), în borcane de sticlă, legate cu celofan sau folie de plastic. Întîi se așază ouăle în borcan și

după aceea se toarnă saramura, avînd grijă ca nivelul saramurei să depășească ouăle cu 8—10 cm.

7. Trei luni de zile, se pot conserva ouăle prin două metode:

a) cu un amestec de 100 g pastă de var și 150 g untură de porc sau vaselină pură, se ung ouăle, apoi se învelesc individual în hîrtie și se păstrează la rece, în întuneric, într-un borcan de sticlă sau cutie, ori într-un vas din lut smălțuit.

b) acoperite cu ulei de parafină medicinal, avînd grijă ca nivelul uleiului să depășească cu cel puțin 5 cm nivelul ouălor. Se întrebuintează borcane de sticlă, care se pun la rece.

8. Patru luni de zile, se pot conserva ouăle prin 3 metode:

a) prin introducerea ouălor într-un vas cu cenușă,

b) prin introducerea ouălor într-un vas cu sare fină,

În cazurile a și b, se va avea grijă ca să nu se atingă ouăle între ele, și nici de pereții vasului de sticlă, de lut sau chiar de lemn, iar deasupra să aibă un strat gros de minimum 5 cm de cenușă sau de sare fină.

c) prin introducerea ouălor într-un borcan de sticlă sau într-un vas de lut smălțuit, după care se toarnă o soluție de lapte de var, formată din 80% var și 20% apă, avînd grijă ca nivelul laptelui de var să depășească cu 10 cm pe cel al ouălor. Apoi, vasul se leagă cu celofan sau folie de plastic și se păstrează la rece, în camera de alimente sau în pivniță.

Dezghetarea ouălor scoase din frigider se poate face lent, dacă se introduce într-un vas cu apă rece sărată, de unde se scot după două-trei ore.

Albușul singur se poate păstra timp de două zile la frigider. În lipsa frigiderului se păstrează maximum șase ore.

Albușul de ou se bate mai repede și spuma crește și devine mai consistentă dacă se vor adăuga cîteva picături de zeamă de lămîie și o linguriță de zahăr pudră.

— Gonzić, i-am spus, după vreo jumătate de an, așa nu mai putem continua. Casa noastră parcă ar fi o carieră de piatră.

În zadar. Pe cînd alți copii își implorau părinții să le cumpere un trenuleț electric sau măcar patine cu roțile, al meu nu visa decît pietre și nu prețuia decît literatura de specialitate din domeniul mineralogiei. Pentru că pe atunci abia descifra buchiile, eu cu nevastă-mea îi citeam cu rîndul. Ni se părea chiar că băiatul, aflat în al șaptelea an al existenței sale, își hotărîse deja soarta. Decădată, însă, totul s-a schimbat. Întorcîndu-mă de la lucru într-o seară, n-am mai văzut nici o piatră în casă. Gonzić se-
dea pe divan și examina cu lupa un timbru. Din ziua aceea copilul nostru s-a îmbolnăvit de filatelie. Casa ni s-a umplut de mărci poștale, cataloage, pensete.

Cînd a împlinit doisprezece ani, Gonzić a adus acasă un enorm gîndac negru. Maică-sa i-a cerut cu insistență să arunce „porcăria aia”, dar copilul i-a răspuns cu impasibilitatea unui adevărat colecționar:

— Nu te supăra, mamă, dar ăsta-i începutul unei noi colecții, un exemplar splendid de rădașcă.

Casa a început a se umple de fișit și zumzait. Nu mai puteai sta la masă, sau să te culci în pat, fără să simți în aceeași clipă că ți se tirăște ceva pe picioare, spinare sau prin alte locuri.

Gonzić se foia acum, în timpul lui liber, cu tot felul de cutioare și borcanele. Eu și nevastă-mea ne-am împăcat în cele din urmă cu gîndul, deși ne părea rău că mai toți copiii din alte familii visau să ajungă doctori sau diplomați, iar al nostru nu voia să audă de nimic altceva decît de goangele lui.

În ziua cînd Gonzić a împlinit șaptesprezece ani, toți cei 7326 de gîndaci din casă au dispărut, alungați parcă de o nua vrăjită. Ochiul băiatului străluceau și era îmbujorat la față. Lîngă el se afla o fată drăguță, îmbrăcată cu o bluză albă.

— Faceți cunoștință, ea e Alena.

— Dumnezeule, mi-a șoptit nevastă-mea, care-i începutul unei noi colecții?



Hipnoza

— Următorul, zise, obosit, profesorul.
— Bună ziua, spuse un student intrînd, îndrăzneţ, în aulă. Dacă nu greşesc, aici este facultatea de construcţii?

— Aici, aprobă profesorul.

— Îmi permite-ţi să-mi scot pardesiul şi să iau loc?

— Vă rog.

— După părerea mea, înainte de a începe să mă chestionaţi, trebuie să-mi treceţi numele în catalogul de examen. Aşa să fie?

— Aşa e.

— Pe mine mă cheamă Manol Pancev-Delcev.

— Pancev-Delcev, aşa...

— Şi acum trebuie să mă treceţi în catalogul de examen, nu-i aşa?

— Da, da..., aprobă profesorul, bifînd ceva pe listă.

— Ei, acum e rîndul meu. Trebuie să trag un bileţ, mi se pare?

— Intocmai.

— După ce-l trag, am dreptul să stau jos şi să mă gîndesc la răspuns?

— Desigur.

— După ce mă gîndesc, răspund. Aşa-i?

— Da.

— Iar dacă vă dau un răspuns amănunţit, îmi cereţi indexul. Adevărat? (Cu aceste cuvinte, studentul îi întinse profesorului carnetul de note). Şi o să-mi puneţi o notă foarte bună, nu?

— Da, răspunse maşinal profesorul, scriînd lăbărit în carnet „foarte bine”.

— După aceea nu-mi mai rămîne nimic de făcut decît să vă mulţumesc şi să plec, nu-i aşa?

— Aşa e.

— Toate bune, salută, inimos, studentul.

— La revedere, răspunse profesorul, privind, uluit, uşa care se închisese. Apoi îşi luă capul în mîini şi răcni:

— Următorul!

Albuşul de ouă se separă uşor şi complet de gălbenuş cînd ouăle sînt sparte deasupra unei pîlnii.

Gălbenuşul de ou poate fi conservat mai multe zile dacă este pus într-o ceaşcă şi acoperit cu untdelemn.

Gălbenuşul acoperit cu apă se conservă două zile în frigider. La întrebuiţare, apa se scurge din vas.

Ouăle se pot fierbe şi fără foc. În acest scop se introduc într-un vas cu apă rece, după care se introduce şi o bucată de var nestins.

Ouăle puse la fiert nu vor mai crăpa dacă se aşază o farfurioară răsturnată pe fundul vasului în care se fierb.

Ouăle fierte în apă cu puţin oţet şi sare nu se sparg, nu mai crapă şi rămîn moi.

Dacă ouăle crude au coaja crăpată, se unge partea respectivă cu o felie de lămîie şi atunci nu se va scurge conţinutul oului crud.

Ouăle crăpate nu mai pierd albuşul prin crăpătură dacă sînt fierte în apă sărată.

Cojirea ouălor fierte se poate face cu uşurinţă dacă se introduc după fiert într-un vas cu apă rece.

Mierea naturală poate fi identificată uşor dacă într-un pahar cu miere se pune o linguriţă de alcool alb, după care se amestecă bine. Dacă după cîteva minute mierea se lasă la fundul paharului, ea e falsificată.

Mierea întărită îşi va recăpăta fluiditatea iniţială dacă se pune borcanul cu miere într-un vas cu apă încălzită la un foc mic, circa două ore.

Drojdia de bere se păstrează foarte bine în făină sau în sare de bucătărie. Altă metodă constă în presarea puternică pe fundul unui pahar, apoi paharul se întoarce cu gura în jos şi se pune pe o farfurie în care există puţină apă.

Pastele făinoase (macaroanele) puse la fiert nu se mai lipesc între ele, nu mai formează spumă şi apa nu mai dă în foc dacă se pune o lingură de ulei în apa clocotită.

Piinea sau franzela se păstrează bine fără să se usuce dacă se ţine într-o cutie specială de

tablă vopsită, care are la extremitățile longitudinale mai multe orificii pentru aerisire.

Piinea sau fronzela veche, albă sau semi, se poate impropăta dacă se ține 25—30 de minute într-un șervet umed, apoi se pune într-un cuptor fierbinte timp de zece minute.

Biscuiții se pot menține proaspeți dacă sînt păstrați într-o cutie metalică.

Aluatul de clătite devine mai fraged, mai gustos și mai pufoș dacă se adaugă puțină bere.

Pregătirea cuptorului pentru copt prăjituri constă în a-l încălzi înainte de a pune prăjitura la copt. Căldura cuptorului se poate verifica dacă este optimă introducînd tava unsă, presărată cu pesmet sau făină, și dacă acesta (pesmetul sau făina) se va înroși prea repede, înseamnă că este prea fierbinte cuptorul, iar în acest caz se va lăsa deschisă ușa cuptorului cîteva minute.

Tava pentru copt se va unge întotdeauna cu o pensulă înmuiată în ulei sau untdelemn, atît pe fund cît și pe margini. Apoi se va presăra pesmet fin sau făină și în felul acesta se va încălzi puțin în cuptor. După această pregătire se poate turna aluatul pînă la jumătatea înălțimii formei și se va introduce la cuptor.

Nu este recomandabil niciodată să se ungă tava cu unt, deoarece conține apă și face ca aluatul să devină lipicios.

Verificarea unei prăjituri dacă este coaptă se face cu o andrea subțire. Dacă după înfigere, andreaua rămîne uscată, atunci prăjitura este gata și se poate scoate din cuptor, altfel trebuie încă așteptat.

Scoaterea unei prăjituri din formă fără nici o problemă este posibilă dacă se acoperă întreaga suprafață și marginile tăvii cu o foaie de hîrtie albă unsă bine cu grăsime. Apoi se toarnă aluatul, se pune la cuptor, iar după ce s-a copt se ridică încet hîrtia.

Tăierea prăjiturilor sau torturilor în felii subțiri și frumoase se poate face dacă se folosește un cuțit bine ascuțit, mușcat în apă caldă

ALEXANDR KIRI

Telegrama

Vineri seara directorul uzinei, Ilia Petrovici Abramov, ținu o ședință cu șefii de secție și cu activiștii.

— Ne-a sosit o telegramă, îi anunță el. Mîine dimineață va avea loc pe aerodromul orășănesc un zbor de masă, la înălțimea de cinci sute de metri. Iau parte la acest zbor toți lucrătorii uzinei. Trebuie să demonstrăm entuziasmul și caracterul de masă al mișcării noastre sportive. Neprezentarea trece drept chiul, cu urmările de rigoare.

— Dar dumneavoastră veți participa la zbor?, întrebă tînărul sociolog Kudriavțev, necunosător al obiceiurilor locului.

— Desigur, zîmbi Ilia Petrovici. Sarcina mea este să-i aștept pe învingători la aterizare.

— Și cum vom zbura, întrebă Vasila Korobei, un șahist și filatelist inversunat.

— Vom zbura așa cum muncim, sută la sută cantitate și calitate.

— Dar indicii noștri sînt mult mai scăzuți, observă careva.

— Să nu deviem, i-o tăie Abramov.

— Zborul se va face cu dirijabilul sau cu elicopterul, se interesă Buianov, un tip cu înfățișarea bolnăvicioasă, neurastenic și diabetic.

— În elicopter se vor afla reprezentanții Comitetului pentru cultură fizică și sport, iar datoria noastră este să participăm la zbor cu mijloace proprii, fără ajutoare dinafară.

— Dar dacă, totuși, omul nu poate zbura?, întrebă, mirîndu-i pe toți cu nai-vitatea lui, Andrei Luchici Sericov.

— Mai întîi de toate, sînteți un membru al colectivului și un activist, îl rușină Abramov. Apoi, pe mine mă uimește poziția Dv.

— Cum să ne îmbrăcăm pentru zbor, întrebă stenodactilografa Antonina Matkevici. Dacă plouă să luăm treniuri, ori mai bine umbrele?

— Zburati cu ce vreți, le îngădui, cu mărînimie, directorul. Totul e să facem față.

Neliniștiți, subalternii ieșiră din cabineta directorului.

— Ce ne facem, Andrei Luchici, zise Buianov cu moralul la pămînt. Cum o să ne descurcăm cu o asemenea sarcină?

— Așa cum facem față întotdeauna, bolmoji Serikov.

— O să punem umărul, rosti gînditor Buianov. Să facem tot ce depinde de noi, oricît ne-ar costa.

— Minunat!, exclamă Andrei Luchici. Și de data asta nu-i vom duce de nas.

După încă o săptămînă, în care vreme directorul a prezentat raportul și și-a anunțat colegii că ocupaseră un loc de frunte printre celelalte întreprinderi ale orașului, a sosit la uzină o nouă telegramă. Se anunța că în textul anterior se strecurase o greșeală. Depeșa despre zbor fusese adresată greșit, ei trebuia nu să zboare, ci să inoate pe sub apă cinci mii de metri, fără ajutor dinafară. Așa că lucrătorii întreprinderii se pregătesc să ia startul din nou.



și șters repede. Operația se repetă pentru fiecare felie.

Prăjiturile rămîn mult timp proaspete dacă se împachetează bine în celofan, ori într-o punguliță sau foaie de material plastic ori se închid ermetic într-o cutie de tablă din aluminiu ori de material plastic.

Cînd cozonacul nu iese din formă, se acoperă o dată sau de două ori cu o cîrpă umedă, sau se ține forma deasupra aburului.

Prăjitura coaptă, scoasă din cuptor și apoi din formă, este lăsată să se răcească pe un grătar din sîrmă împletită, pentru evaporarea apei, după care se poate pune pe un platou.

Coacerea plăcintei cu fructe fără pierderi și fără a murdări cuptorul este posibilă dacă se înfig cîteva macaroane scurte în cocă.

O sticlă de apă minerală începută se poate păstra bine dacă se astupă ermetic și se răstoarnă cu gura în jos.

Oțetul tulbure poate fi limpezit dacă se pune în el lapte în proporție de două lingurițe la un litru de oțet.

Sarea, zahărul și ceaiul nu vor absorbi umezeală, dacă se pune o bucată de sugativă pe fundul borcanului.

Sarea de bucătărie nu se mai strînge în bulgări, dacă se pun în cutie 3—4 linguri de boabe de orez. Sarea din solniță se păstrează uscată și pe vreme umedă dacă se adaugă cîteva boabe de orez.

Verificarea cafelei se poate face punînd un vîrf de cuțit de cafea într-un pahar cu apă. Dacă e veritabilă (curată), cafeaua se va lăsa foarte încet pe fundul paharului. Dacă are ci-coare, aceasta va cădea repede la fund, fiind higroscopică.

Boabele de cafea își păstrează aroma dacă se prăjesc în două etape:

a) în etapa I se prăjesc numai pînă capătă culoarea brun-deschis, apoi se presară peste boabe zahăr pudră (20 g zahăr praf la 1 kg cafea boabe);

b) în etapa II se prăjesc pînă ce zahărul praf se topește și acoperă cu o peliculă subțire fiecare bob de cafea. Această peliculă împiedică pierderea aromei din cafeaua naturală.

Aroma cafelei boabe se poate menține timp îndelungat dacă se păstrează într-un borcan închis ermetic.

— Pentru a obține cafea aromată se procedează astfel:

— se încălzesc boabele prăjite înainte de măcinare,

— cafeaua se macină numai înainte de pregătire,

— caimacul se acoperă cu un strat de zahăr pudră.

Cafeaua neagră capătă un gust deosebit dacă se pune și câteva cristale de sare în apa din ibric, înainte de a o fierbe.

Ceaiul își păstrează bine gustul și aroma dacă va fi pus în vase de sticlă sau de porțelan.

Păstrarea foarte caldă a ceaiului sau cafelei în termos este posibilă dacă se toarnă mai întâi apă fierbinte în termos pentru a-i scoate răceala. După golire se poate turna ceaiul sau cafeaua fierbinte.

Gutuile sînt bune pentru deranjamente stomacale.

Pepenele verde este bun pentru boli de rinichi.

Fructele se păstrează proaspete și iarna într-o ladă cu nisip uscat. Se învelește fiecare bucată în hîrtie subțire, apoi se așază în lada cu nisip, astfel: un rînd de nisip la fund, apoi un rînd de fructe, și iarăși nisip. Se continuă așa pînă se umple lada. Deasupra se acoperă tot cu nisip. Se închide bine lada, și se păstrează la răcoare.

Conservarea timp îndelungat a fructelor (merelor, perelor, gutuilor) este posibilă, dacă se vor pune în vase de pămînt, smălțuite (sau glazurate), după care fructele din vase se astupă cu un strat fin de nisip. Apoi aceste vase

V. KANAEV

ce? cînd? unde?

Toamă ni se stricase televizorul. Era atît de trist în casă încît ai fi crezut că devenisem orfani.

— Hai să ascultăm radioul, zise tata, mereu jovial. Chiar acum se transmite emisiunea „Bună dimineața”.

— Eu am plecat la Zina, scînci Lenka. Prefer „Abecedarul”. Are și clovni.

— Len, ce zici, ia-mă cu tine, o rugai eu. Mi-e dor de nenea Iura Nikolaev.

— Duminica asta ne-o petrecem cu toții în familie, declară mama, interzicîndu-ne să plecăm la Zina. Lena s-a cam bosumflat, dar eu m-am gîndit că în tot răul e și un bine: mi se urise să mă prefac că mi-e somn după „Noapte bună, copii”.

— Știu ce ne lipsește!, strigă dintr-o dată tata. O plimbare în șir indian, prin natură. Haideți în parc!

— Da, dar cu toată familia, se însufleți mama. Să mai vedem lumea, să ne vadă și lumea pe noi.

Am înțeles imediat de ce Lenka s-a îmbrăcat mai repede decît toți ceilalți: voia să se fiție în paltonul ei cel nou. De fapt, n-aveam nici eu nimic împotriva să alerg, în loc să stau toată ziua la televizor, ținut de legăturile familiale, cum le zicea tata — doar că pe el nu-l ținutua nimeni, ci ședea acolo de bună voie.

Am ieșit în curte.

— Cine-i zbîrlitul ăla pe patru picioare care fuge după chestia aia târcată și caraghioasă?, întrebă mama. Parcă m-am jucat cu ei în copilărie...

— Și eu i-am văzut în copilărie, își încreți tata fruntea, dar nu-mi amintesc cum le zice.

— Nu de mult i-au arătat la tele, mi-am adus eu aminte, în serialul „Cine a spus „miau””.

— Da' ce, sînteți total uituci?, hohoti Lenka. Aștia-s clinele și pisica, prietenii cei mai vechi ai omului. A vorbit despre

ei la televizor săptămîna trecută chiar Nicolai Nicolaevici Drozdov.

— Știu acum de ce nu cunoaștem viața, zise tata, cu tonul lui nenea Iura Letunov. Vesnic te grăbești, cînd la lucru, cînd de la lucru.

— Și n-avem niciodată vreme să privim înapoi, cîntă mama cu vocea mătușii Toma Siniavkaia.

Pe aleea parcului tropăia un bărbat în vîrstă ce aducea cu bătrînul Hotabici, doar că acesta n-ar fi putut alerga în șort pe un asemenea frig.

— Asta a întins-o probabil de la profesorul Zmarovski, zîmbi tata.

— Parcă-i chiar cel pe care l-a arătat profesorul în emisiunea „Dacă vrei să fii sănătos”, observă mama. Și noi ar trebui să facem sport, Lenocika, îndreptă-ți spatele!

— Pentru orele de sport am nevoie de un trening nou, zise Lenka. Ala vechi mi-a rămas mic.

Lenka noastră crește tare repede.

Pe alee trecu un băiețaș într-un automobil producție proprie. Taică-său fugea în rînd cu el.

— Tată, tată!, i-am zis eu tatei. Fă-mi și mie așa o mașină. Numai voi, cei mari, puteți!

— Numai cei mari de la televizor pot, a dat din mină mama. Tatăl vostru nu poate repara nici mașina de carne.

Din cîte știu, tata ar fi trebuit să răspundă la atacul mamei cu „Ce neobrăzare!”, dar el văzuse în depărtare niște jucători de hochei și strigînd „Pucul! Pucul!” alergă să sufere pentru sport.

— Mergem la cinema, să vedem documentare, hotărî brusc mama, și uitîndu-se la mine, adăugă:

— Asta în loc de „Noapte bună, copii”.

Prin urmare după film mă vor duce acasă să mă culc. De, păcat că în viață totul e ca la televizor. Pînă și programele sînt aceleași.

Traducere de Alina Stanciu

vor fi îngropate în nisip, într-un loc aerat, de preferință în pivniță. (Se va feri de îngheț).

Fructele înghețate pot fi readuse la starea inițială, dacă sînt introduse într-un vas cu apă, la temperatura camerei și scoase abia după 12 ore. Introducerea fructelor în apă se face cu mare atenție, încît ele să nu se atingă una de alta și nici de pereții vasului.

Perele se recomandă celor suferinzi de cord și boli de circulație. Se recomandă să fie consumate numai curățate de coajă.

Fructele uscate se umflă mai repede în apă în care se dizolvă o linguriță cu drojdie de bere.

Curățirea merelor de coajă fără cuțit este posibilă dacă se țin timp de 50—60 secunde în apă fiartă. Apoi se scot și se jupoaie.

Pregătirea merelor coapte. La început se scobesc la mijloc pentru scoaterea cojilor și simburilor, apoi în gaură se vor pune stafide, zahăr tos sau mirodenii, iar deasupra puțin unt. Exteriorul merelor se unge cu puțin ulei (cu o pensulă).

Merele rase nu se vor innegri, dacă se toarnă deasupra suc de lămîie. Același tratament este recomandat și pentru a evita „oxidarea” perelor, merelor și bananelor tăiate în bucățele.

Feliile de mere sau pere din compot își pot păstra culoarea inițială, dacă imediat după curățire, se introduc în apă cu oțet. Apoi se scot și se pun în altă apă la fiert. Oțetul nu influențează gustul compotului.

Gustul fad al compotului de mere se schimbă dacă se adaugă în sirop și cîteva fire de scorțișoară. Acestea schimbă gustul și aroma.

Compoturile acrite pot fi readuse la starea inițială, dacă se scurge zeama, apoi se pune în ea puțin zahăr și un vîrf de cuțit de bicarbonat de sodiu, după care se toarnă din nou în borcane și se pun din nou la fiert.

Compotul de afine este un bun dezinfectant pentru colită și enterită.

Dulceața din fructele de soc vindecă repede durerile de gât.

Conservarea strugurilor pentru iarnă se face legînd cu sfoară codițele ciorchinelor, agățate apoi în partea de sus a cămării de alimente sau într-o pivniță bine uscată și aerisită, ori în podul casei. Se va avea grijă să fie puse la intervale ciorchinele, pentru a se evita atingerea. Strugurii se recomandă celor anemici, cu nevroze ușoare, cardiacilor. Au și un efect laxativ. Se recomandă o cură anuală de două săptămîni.

Lămiile se conservă bine dacă se pun într-un borcan mare, bine închis, dar care are pe fund un borcan de iaurt plin cu apă, pentru a menține umezeala.

Lămiia tăiată se poate menține proaspătă, dacă se pune partea tăiată pe o farfurioară, acoperită cu un pahar și apoi în frigider.

Lămiia decojită se poate păstra timp îndelungat în apă puțin sărată.

Zeama de lămiie se dublează, dacă înainte de stoarcere se ține lămiia cîteva secunde în apă caldă.

Coaja de lămiie, bine uscată în cuptor și păstrată în cutie închisă, poate fi folosită la prepararea unui ceai gustos.

Căpșunile se spală înainte de a le smulge coada, pentru a-și păstra sucul încărcat de vitamine.

Verificarea nucilor bune de cele seci sau stricate se face prin introducerea lor într-un vas cu apă. Cele bune cad imediat la fund, cele stricate mai încet, iar cele seci plutesc. Nucile bune se pun apoi la uscat la soare.

Nucile se sparg ușor și miezul rămîne întreg, dacă sînt ținute peste noapte în apă sărată; dacă se pun în apă clocotită și se lasă acolo pînă ce apa se răcește complet.

Cartofii devin mai gustoși dacă vor fi crestați și apoi puși la fiert în apă cu sare.

Cartofii fierb mai ușor și nu se mai sfărîmă dacă după curățire sînt trecuți printr-un

oferte de serviciu

**Zugrav pedant și talentat
ajut la pregătirea vopselei,
dar cînd e vorba de lucrat
găsiți alt om cu bidineaua.**

*

**Fost campion de box ofer
doi pumni de cîteva ocale:
scot din ciment un drug de fier
sau orice tip din „balamale”.**

**Chirurg cu vastă experiență
prestează serviciu garantat:
din zeci de riduri, în esență
fac un obraz catifelat.**

*

**Mecanic auto cu brevet
supraveghez și întrețin
mașini diverse, dar discret
vreau damigeană mea cu vin.**

*

**Masează caut invalizi
cuprinși de orîșice beleză,
în cinci sedințe-i fac valizi
să fugă după tinerele.**

*

**Fost spărgător, acum candid,
secrete știu de vreți oricite,
dar mai ales pot să deschid
și inimile zăvorâte.**

*

**Croi fin, modern prin excelență,
tiparului îi dau mîlajul
staturii voastre, dar prudență:
să fie din belșug metrajul!**

*

**Dentist versat și cu prestanță
vă fac lucrări, ce mai, splendide,
dar ca să fiți în siguranță
hrăniți-vă doar cu lichide.**

*

**Repar orice produs mecanic —
în caz extrem eventual
fiind defectul strict organic
o să devină manual.**

**Sint un ilustru cascador
dau lecții de calificare
să învățați în viitor
cum să cădeți doar în picioare.**

*

**Ca chitarist de mină-ntii
m-am plictisit să tot cutureier
și ca să am un căpătii
mă angajez pe post de greier.**

*

**Predau, în cursuri intensive
cu informația la zi
de cazuri semnificative,
știința de-a vă pricopsi.**

**Accept în schimbul unei mese
să instruiesc copil normal,
dar pentru trei e pe alese:
orice din regnul animal.**

*

**Femeie tină, vioaie,
propune-n duo un voiaj,
și cine știe din trăsnaie
de n-o ieși un mariaj.**

**Trecut prin sită și dirmon
la virstă evident matură
cum nu mai sint un campion
accept și roluri de dublură.**

MARCEL PINT

jet de apă rece, sau dacă se pune sare în apa în care se fierb ori dacă sint unși cu untdelemn înainte de a-i pune la fiert, sau se adaugă în apă puțină margarină, sau altă grăsime.

Cartofii fierți fără coajă (pentru piure) se albesc dacă se pune puțină zeamă de lămție sau oțet de mere în apa în care fierb, sau dacă se adaugă puțin lapte dulce după fiert.

Cartofii copti rămîn cu coaja netedă, dacă sint unși cu untdelemn înainte de a fi puși la copt.

Salata de cartofi nu va mai fi lipicioasă dacă se toarnă puțină apă fierbinte peste felioarele fierte și nerăcite.

Amărăciunea castraveților poate fi înlăturată dacă, după ce sint tăiați felii se introduc timp de 10 minute în lapte puțin sărat.

Castraveții puși la murat devin mai gustoși și rezistă mai mult dacă se adaugă puțin muștar în saramură.

Mucegaiul de la murături poate fi împiedicat dacă se pune în borcan un săculeț cu pînză rară umplut cu boabe de muștar, care să acopere bine suprafața murăturilor pînă la marginea borcanului.

Tăierea cepei fără lacrimi se poate face numai sub apă, într-un vas, sau pe o farfurie sub jet de apă, ori dacă se ține înainte de tăiere 30 de minute sub apă rece. Sau dacă o stropim înainte de tăiere cu două părți apă și o treime oțet. Ori se înfige în virful cuțitului miez de piine.

Roșiile moi se întăresc, ținute 2—3 ore în apă sărată (la 1 l de apă un pumn de sare).

Pasta de tomate rămasă în borcane se poate păstra proaspătă, dacă se pune într-o ceașcă sau pahar, se acoperă cu puțin ulei, apoi se pune la rece.

Cojile de roșii rămase de la bulion nu se vor arunca, se vor usca la umbră și apoi păstra în săculeți de tifon. Iarna, supă sau ghiveciul au un gust bun prin introducerea unui pumn de coji de roșii uscate.

Legumele și zarzavaturile își păstrează culoarea, dacă sint fierte în apă amestecată cu

bicarbonat de sodiu (1/2 linguriță la 1 kg legume).

Legumele nu se mai înnegresc, dacă în timpul când fierb în clocot, se va storce puțină zeamă de lămâie peste ele.

Legumele uscate (țelină, morcov, pătrunjel, păstîrnac etc.) se pot conserva de la un an la altul, păstrându-le în săculeți de pînză (prin care să pătrundă aerul) așezați în camera de alimente.

Pătrunjelul, salata se pot păstra proaspete, dacă, după ce au fost curățate, spălate și uscate, sînt puse într-un vas închis ermetic în camera de alimente.

Frunzele de pătrunjel se mențin proaspete, presate într-un borcan acoperit.

Fasolea verde și mazărea verde își păstrează o culoare frumoasă, dacă la fiert se adaugă un praf de bicarbonat.

Culoarea spanacului rămîne verde dacă se pune la fiert direct în apă clocotită.

Telina devine albă, dacă înainte de a se pune la fiert, se ține 3 ore în apă cu oțet.

Păstrarea verzei acre un timp mai îndelungat este posibilă, dacă se adaugă din cînd în cînd cîte o bucată de zahăr, sau dacă se smălțuiește cu smoală neagră pe dinăuntru butoiul de lemn, sau dacă se păstrează într-un butoi din material plastic.

Varza nu se acrește tare, dacă se pune în butoi o bucată de lemn de mesteacăn bine spălat.

Varzavaturile veștejite își revin prin înmuierea, o oră, în apă rece cu puțin oțet sau în apă rece cu puțină zeamă de lămâie, sau în apă rece sărată.

Mirosul de varză acră, gulii sau conopidă nu se împrăstie în bucătărie dacă în oala pusă la fiert se introduce o bucată de piine albă, uscată, sau un cartof curățat, libere sau înfășurate într-o pînză curată de in; sau dacă se așază pe capacul vasului o cîrpă curată înmuiată în oțet.

MAURICE CHAPPAZ

POVESTEA DE DRAGOSTE *cea mai frumoasă*

Am uitat să vă spun povestea de dragoste cea mai frumoasă din Valais.

Într-un sat trăia o fată. Nu părea nu știu ce. Am întrebat în dreapta și stînga: nimeni nu rămînea paf. Și nu părea o femeie zdravănă. Rețineai că avea niște ochi verzi mai puțin sperioși, mai cu vino-ncoa, mai lipicioși decît alții. Poate nu se obișnuiește prin sate să te dai în vînt după astfel de ochi? Femeile noastre au priviri de statui. Ea, ea te neliniștea, aproape fătarnică.

Doi bărbați aspri au început s-o bage în seamă, doi frați, și cel mai mare o luă de nevastă. Dar războiul izbucnise, Mondialul. Valais-ul nostru ajunsese și mai mult o insulă. Eu eram multumit, eu, de acest ultim act de singurătate înaintea progresului, înaintea oricărei schimbări sufletești. Josef, soțul, se duse din Conches la Pomat pentru afaceri. Pomat e o parohie din Valsers, de cealaltă parte a strîmtoării Gries din Italia. Dar nemții, acum stăpîni, ocupanții, îl arestară și-l obligară să se înroleze la ei. Josef plecă la război... în Rusia. Ori părinților lui le sosi vestea că a murit. Și văduva deveni i-bovnica mezinului. Astfel, că acceptă să se recăsătorească iar lui deasemenea ea-i umplea viața. Își păstra un aer greu de definit care ne mișca. După ani, cînd noi reluam aceleași amintiri, micile noastre istorioare de serviciu militar în afara primejdiei, ea primi marea veste: fratele ei mai mare scăpase. Nu era adevărat că era mort, trăia. Aștepta aproape absentă. Și veni ziua întîlnirii, nu era încă divorțată. Nimeni nu știa ce rumega ea, ce gîndea și nimeni n-ar fi putut să-i dea vreun sfat.



Două ceasuri pe jos pină în oraș. Dimineața, alergă spre gară și fu urmărită de ochi printre jaluzele, prin găurile în formă de inimă. Eu am știut. L-a zărit pe primul ei soț pe peron în mijlocul mulțimii. Numai decît și-a desfăcut spre el brațele dar acesta abia a putut mormăi „Barbăra!” și pe loc căzu mort. Medicul a zis: „Avea inima prea slabă”. Iubirea era prea puternică.

Femeia duse corpul neînsufletit la capela morților și se întoarse acasă. Vă dați seama că unul din soți era de prisos. Josef avea mereu surisul, mai aprinse unul murind, pe cînd celalalt era un om al muntelui, liniștit și rece, un descurcăt, tăcut. Desigur, gelozia l-a mușcat, i-a vorbit femeii cu subînțelesuri și zicale înțepătoare și duioase. Cînd aceasta vru să intre în casă, totul era închis. Dădu mai multe ocoluri grădinii, privind ferestrele. Caută, caută! Apoi îl găsi. Își pusese costumul negru. Cel de al doilea soț al ei era spînzurat în virful unui cîreș de mal, plin de flori albe.

Logodnici se sincuiau astfel.

Șapte ani de absență, de închisoare, de patimă.

Soția vroia să urle, satul s-o liniștească.

Mirosul de varză pusă la fierț se înlătură punîndu-se pe întreaga suprafață a cratiței felii de cartofi care se aruncă după fierbere. Sau dacă așezăm o bucată de piine înmuiată în vin, pe capacul cratiței.

Vitaminele din legume, zarzavaturi și salate se mențin și în timpul mesei, dacă:

1. le ținem într-un vas acoperit, ferit de lumină

2. prepararea lor se face numai cu puțin timp înainte de a fi servite la masă și consumate.

Ciupercile rămîn albe după preparare, dacă se picură peste ele, imediat ce au fost curățate și spălate, suc de lămîie.

Ciupercile se verifică întotdeauna înainte de mîncare, pentru a evita otrăvirea sau chiar moartea, prin una din următoarele metode:

— Se introduce o linguriță de argint în mîncarea de ciuperci cît timp este pe foc și, dacă lingurița se înnegrește, ciupercile sînt otrăvitoare.

— Se pune pătrușel verde în mîncarea de ciuperci și dacă acesta se îngălbenesc, ciupercile sînt otrăvitoare.

— Se pun ciupercile la fierț împreună cu o ceapă tăiată în două. Dacă ceapa se albăstrește, se învinețește sau se înnegrește, ciupercile sînt otrăvitoare.

Vinul alb din sosuri poate fi înlocuit la nevoie cu două bucățele de zahăr dizolvate în puțin oțet.

Muștarul rămîne proaspăt și nu se usucă în borcan, dacă peste el turnăm un strat de oțet.

Vasile Căpățînă





Cu toții avem acces, la nevoie, de asistență medicală la domiciliu sau de Salvare. Există însă situații când pînă la venirea medicului sau a soriei, sau pînă a merge la dispensar fiecare om și fiecare familie își poate rezolva primul ajutor prin organizarea unei mici farmacii a familiei. Rindurile de față nu se vreau nici măcar un ABC medico-farmaceutic al familiei ci doar cîteva creionări utile. Dacă în drumetie, în automobil sau la locul de muncă e bine să avem o mică trusă cu un barem minim de articole medico-farmaceutice, la fel și în familia unde trăim cele mai multe ore din zi și din noapte e bine să avem această trusă și să o folosim rațional atunci cînd nu e nevoie de medic sau pînă ajungem la el, eventual pînă un cadru medico-sanitar vine să dea asistență medicală, cînd e cazul, la domiciliu.

• Trusa nu trebuie lăsată la îndemîna copiilor, a bătrînilor aflați în stare de demență senilă, sau a deficienților neuropsihici, nevăzătorilor etc. Ea trebuie, cînd este cazul, păstrată sub cheie, de care să dispună numai persoanele adulte sau apte a citi etichetele de pe ambalaje (cutii, sticle, borcane). Se va ține o evidență a valabilității și duratei medicamentelor după data cumpărării, care trebuie notată, sau după eticheta sau notificarea care indică data expirării. Cele care ies din uz sau la care au apărut semne de depreciere se aruncă. La fiecare preparat tipizat e bine să se păstreze prospectul și să se recitească modul de folosire, indicațiile și contraindicațiile. Substanțele de uz extern vor sta separat de cele de uz intern. La fel cele puternice, care prin doză și conținut sînt toxice e bine să aibă o casetă sau olt aparte și după caz să poarte pe ambalaj eticheta „cap de mort” sau notația „Atenție, OTRAVA”. Amintim că orice medicament

Parohul a retezat:

„Au intrat în rai și în iad pentru tine”.

Ordinea s-a impus singură. Am asistat la îngroparea comună, unul dintre sicrie, oprit, așteptîndu-l pe celălalt în fața bisericii. Moartea a golit casa. Ne înclinăm în fața voastră, Doamnă. Doamna (vorbesc de femeia de rînd) a plecat să se roage într-o mănăstire. Frumoasă sau nu, aceasta-i povestea noastră cea mai frumoasă.

Traducere de A. Zărnescu



SURDO-MUȚI

Benedictinul spaniol Pierre de Ponce, mort în 1584, este considerat ca primul inventator cunoscut al artei de a instrui surdo-muți. N-a publicat nimic în legătură cu aceasta dar unul din prietenii săi, Francois Valles, autorul *Filosofiei sfinte*, tipărită la Salamanca, în 1588, și istoricul Moralès, contemporan al lui Ponce, în a sa carte *Antichități ale Spaniei*, au făcut cunoscut meritul compatriotului lor. Acesta n-a fost urmat decît după multă vreme de către Pereyre și abații de l'Epée și Sicard. Muți au avut pretenție la onoarea de a fi descoperit arta de a instrui surdo-muți; dar Ponce le este anterior, iar cei ce l-au urmat nu au găsit metode mai bune. Ceea ce este mai uimitor este că, după mărturiile contemporanilor, acest benedictin ingenios a avut succese pe care institutorii moderni nu le mai au, iar eficiența metodelor sale pare aproape incredibilă. Moralès susține că Ponce a instruit pe fiul și cele două fiice ale conetabilului, și pe fiul marelui judecător de Aragon, toți patru surdo-muți din naștere; aceștia nu numai că scriau foarte corect orice, dar și răspun-

deau cu vocea la întrebările care le erau puse de Ponce prin semne sau în scris. Iată rezultate pe care ceilalți învățați nu le-au mai obținut. Primul care a scris despre metodele de instruire ale surdo-muților a fost tot un spaniol, Jean-Paul Bonetin: *Reduccion de las letras, y arte para enseñar a hablar los mudos* (1620).

MIERE

Folosirea mierii o datorăm climatului fericit al Orientului. De aici descoperirea a trecut în Grecia, iar Aristeu a făcut cunoscută prepararea ei concetățenilor săi, Iustin, în cartea a XII-a a *Istoriei* sale, ne informează că din Creta, Gorgor, regele cureților a dus descoperirea în Spania. Mierea a ținut loc de zahăr galilor și francilor. Zahărul, cunoscut sub numele de *miere de trandafir*, era folosit de multă vreme doar în medicină. Mierea i-a luat apoi locul în farmacii, iar el a trecut pe mesele noastre. Cea mai renumită pentru aroma sa, este mierea recoltată pe muntele Ida, în insula Cuba, unde se găsesc plante aromatice din belșug. Cea care se găsește în comerț și e considerată ca fiind de calitate întâi, ne vine din Narbonne.

TRANSFUZIA DE SINGE

Este datorată lui André Libavius, în 1615. Citim în *Amuzamente filologice*: „Doctorii Denys și Riga au vindecat la Paris un om aflat într-o letargie incurabilă”.



în doze mari poate fi toxic sau otrăvitor. Exemple: luminalul, dormitalul, diazepamul, romerganul, clordelazinul, napotonul, lizadonul etc. E bine ca folosirea lor să se facă la recomandarea și cu avizul medicului. Dulăpiorul cu trusa farmaceutică trebuie să fie ordonat în așezarea produselor pentru a se ști precis locul fiecăruia. E bine să fie ferită prin așezarea sa, în casă, de căldură, lumină, umiditate sau praf. Se preferă un loc mai întunecos și rece, cum ar fi un loc dintr-o debara, nișă sau în camera de alimente, dar la distanță de alimente.

• E bine ca medicamentele să fie grupate după aparate. Astfel pentru aparatul digestiv vom avea grijă ca trusa să conțină prafuri calmante ale arsurilor produse de hiperaciditatea gastrică și de ulcere cum este BICARBONATUL DE SODIU în cantitate de 100—200 g sau sub formă de tablete (25—30 tb.). De asemenea un pansament alcalin în praf cum ar fi „Bourget“-ul prescris de un medic al casei, sau o cutie de tablete ULCEROTRAT sau DICARBOLALM, sau 10 g de pulbere de BISMUT SUBNITRIT, sau 50 g de pulbere de CARBONAT DE CALCIU. Ambele aceste prafuri se pot lua (cîte un vîrf de cuțit sau $\frac{1}{2}$ linguriță) separat sau în părți egale și în suferințele intestinale cu diaree. În caz de diaree trebuie să avem la îndemină în trusă cîte o cutie cu tablete de MEXAFORM sau SAPROSAN din care se iau, la nevoie $3 \times \frac{1}{zi}$ sau 20 tablete de FTALISULFATIAZOL din care se iau 3×2 tb./zi, după masă (regim hidric și apoi de cruțare), un flaconaș cu 10 g tinctură DAVILLA (ANTICHOLERINA) din care se iau 3×10 —15 picături (în ceai de mușetel sau mentă, neîndulcit de preferință).

• Pentru dureri sau colici abdominale (ulce-roase, biliare sau intestinale) fără suspiciune de abdomen acut (perforație, ocluzie intestinală, apendicită acută etc.) se pot folosi antispastice și simptomatice cum ar fi: PAPAVERINA, fiole sau tablete, FOLADON, tablete, LIZADON, tablete sau supozitoare etc.

• Pentru constipație se recomandă a se evita medicamente toxice și dăunătoare ca FE-

NISAN-ul sau CICOLAX-ul (KOPROL-ul), deci, la trusă se recomandă medicamente mai puțin agresive, cum ar fi: PURGOFEN (1 flac.), CARBOCIF (1 cut. cu tablete), ULEI DE PARAFINĂ (100 g), ULEI DE RICIN (50 g), SULFAT DE SODIU ori de MAGNEZIU (în pachete a 30 g cît reprezintă o doză), cîte 3—4 doze din fiecare, SEMINTE DE IN (250 g). Se preferă azi MAGNEZIA USTA pudră (un pachet cu 50 g), datorită lipsei ei de nocivitate. Se dozează de la caz la caz: 1—3 jumătăți de linguriță. Se recomandă în baremul trusei și cîte 1—2 cutii cu SUPOZITOARE DE GLICERINĂ pentru adulți, cît și pentru copii.

În caz de grețuri e util a avea la trusă și un antivomitiv ca EMETIRALUL (3 × 1—2 drajeuri), pînă consultăm un medic.

De un real folos sînt și ceaiurile cu efect purgativ și laxativ PLAFAR: LAXATIV, DEPURATIV sau ANTIHEMOROIDAL.

În caz de dureri abdominale nu e bine să ne grăbim a administra antipastice sau calmante pînă nu ne-am lămurit că nu există nici o suspiciune de abdomen acut sau apendicită. Aceeași reținere se impune în această situație și față de purgative și laxative. E bine a se cere consultul medicului în caz de asemenea bănuiele.

• O altă grupă de medicamente utilă și obligatorie a se afla în trusă este cea care vizează stările febrile, gripale, durerile reumatice, durerile de cap, dentare, crizele migrenoase, mialgiile (durerile musculare), nevralgiile sciatică, simplele răceli sau guturaiurile etc., și dintre acestea amintim: PARACETAMOL-ul (10—15 tab.), prafuri antigripale cu chinină în compoziție (de tip chinaspîn, care au în compoziție chinină, aspirină, cofeină, codeină și amital sodic), în casete (15 buc.), ASPIRINA calcică sau simplă (15 tb.) care este contraindicată la ulcerosi, ALGOCALMIN tablete (10—15 tb.), supozitoare (3—5 buc.) sau fiole (3—5 fiole) care se pot și bea și injecta, PIAFEN (cca 10 tb., sau 2—3 fiole, sau 3—4 supozitori) etc. Din cauza abuzurilor și a consecințelor sale, ANTINEVRALGICELE nu mai sînt la modă. La fel PIRAMIDONUL (Pyran sau aminofenazonă

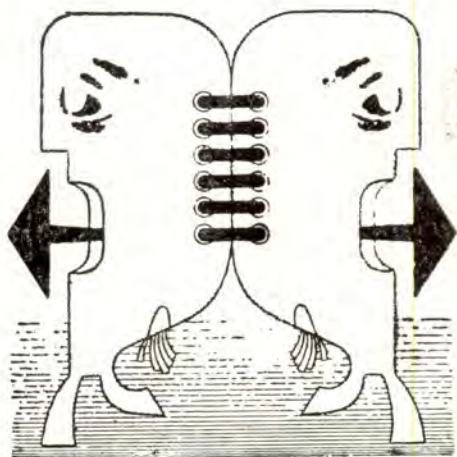
bilă, prin umplerea venelor sale cu sînge de miel; au vindecat și un nebun în vinele căruia au pus sînge de vițel. Această metodă a fost abandonată din cauza cîtorva inconveniente. Durosoy, condamnat la moarte în 1792, a cerut ca sfîrșitul lui să fie util speciei umane, iar sîngele său să fie trecut în vinele unui bătrîn. Cere-rea sa a fost respinsă. Totuși, mai nou încercările de acest fel au fost reluate, și cu succes. (Vezi *Revista britanică*, decembrie, 1825).

AERO-CLAVICORD

Acest instrument muzical, inventat de domnii Schell și Cirski, este un fel de clavecin pe care doar vîntul îl face să funcționeze; corzile lui vibrează sub acțiunea curentului de aer, iar sunetele produse sînt stranii, semănînd poate doar cu cele ale vocii umane. Îi este însă superior acesteia prin posibilitatea de a nuanța și a grada intensitatea sunetelor. Despre acest nou instrument se vorbește în *Le Moniteur* (1790).

AFIȘE (anunțuri și înștiințări diverse)

Nemții au fost primii care au imaginat anunțuri imprimate pentru a face cunoscute publicului bunurile și mărfurile de vînzare, nașterile, morțile, precum și noi-



le producții artistice. Foile de înștiințare au apărut la Hamburg, în 1724, la Berlin în 3 febr. 1724, la Hanovra și Dresda în 1732. În același an, Boudet, din Lyon, a scos pentru prima oară *Micile afișe din Paris*.

CHIBRITURI

Mașina de făcut chibrituri, inventată de Pelletier la Paris în 1802, produce 60.000 de bucăți pe oră. Chibriturile originale, recent inventate, produc rapid lumina. Este suficient să le introducem o extremitate într-un flacon conținând acid sulfuric concentrat și să le scoatem imediat: capătul ia foc instantaneu și aprinde chibritul.

RĂCITOR

Dificultatea de a procura băuturi proaspete în țările calde a sugerat popoarelor care trăiesc sub soarele arzător al zonelor toride, un mijloc ingenios de a răcori lichidele ce trebuie să le potolească setea devorantă. Această invenție, pe care egiptenii au cunoscut-o din timpuri imemorabile, a trecut în Spania odată cu arabii. Vasele răcitoare numite *alcarazas* sunt făcute dintr-un lut foarte ușor și poros care lasă apa să transpire fără dificultate; lichidul umezește toată suprafața exterioră a vasului; se produce o evaporare cu atât mai intensă cu cât temperatura este mai ridicată sau curenții de aer mai puternici. Această evaporare pro-



sau amidopirina) care este controversat pe plan mondial pentru motivul că ar leza măduva și globulele albe ale sîngelui. Tot în stări gripale cu dureri articulo-musculare sau de natură reumatică sînt utile și e bine să le avem în trusa noastră pentru fricți: soluții cu „GALENICA“ („DIANA“), „CARMOL“ sau cite un tub de unguent de SALIFORM, REVULSIN sau FENILBUTAZONA etc.

• Pentru aparatul respirator e bine să avem în trusa farmaceutică a familiei dezinfectante ale căilor respiratorii superioare, în stări inflamatorii ale acestora, gripă, răceli, guturai, rinite, faringite, laringite, traheite, sinuzite etc.) dintre care cităm: ulei eucaliptolat sau gomeolat, protargol 0,5—1%, din fiecare cite 10 g sau tipizatele MENTORIN, PICNAZ, GARGARISM, FENOSEPT, FARINGOSEPT, PEROGEN (din care prin dizolvare la nevoie se obține apă oxigenată pentru spălarea rănilor). Pentru calmarea tusei: 1 cutie tabl. CODENAL sau TUSAN, tablete EXPECTORANTE, picături contra tusei (TUSOCALMIN) ș.a.

• Pentru sistemul nervos se recomandă a avea cîteva calmante generale: cite o cutie cu tablete BROMOVAL, EXTRAVERAL, un flacon cu cca 30 g tinctură VALERIANĂ, un flacon PASINAL, o cutie cu tablete de DIAZEPAM sau OXAZEPAM sau NITRAZEPAM, sau CICLOBARBITAL sau FENOBARBITAL sau DORMITAL.

• În caz de leșinuri e bine a avea în trusa din dulăpior și un spray cu esență de plante aromate sau o sticlă cu amoniac, eter, sau esență de oțet, sau 10—20 g de apă de melisă.

• În caz de dureri de urechi (otalgii) e util a avea la îndemînă în trusă un flaconaș de BORAMID sau OTALGIN din care, la nevoie, se administrează 2—3 picături călduțe cu o pipetă. La fel, în caz de edeme locale posttraumatice, după înțepături de insecte etc., sau în inflamații nesupurate se recomandă a avea în trusă 5—10 tablete BUROVIN care se dizolvă în apă pentru comprese externe. Nu trebuie uitate nici următoarele: 200 g TALC STERILIZAT pentru pudraje; pudră, soluție sau spray antisudorific în caz de transpirație.

• Pentru arsuri și unele inflamații ale pielii este obligatoriu a avea unele unguente ca JECOLAN, JECOZINC, NEOPREOL sau LINIMENT OLEO CALCAR 150 g, precum și COMPRESSE STERILE DIN TIFON pentru acoperirea părților bolnave. În caz de degerături, ragade sau fisuri e foarte util a avea în dulăpiorul-trusă VASELINĂ PURĂ, LANOLINĂ, GLICEROLAT DE AMIDON sau chiar CREMĂ NIVEA.

• Pentru inflamații obișnuite ale ochilor (blefaro-conjunctivite), pînă ajungem la oftalmolog se recomandă a avea la trusă un flaconaș cu COLIR CU SULFACETAMIDA, un „unguent OFTALMIC” sau cu KANAMICINĂ și pentru dureri oculare citeva fiole (3—5) de anestezice locale: XILINĂ sau NOVOCAINĂ 2%.

• Nu trebuie să lipsească din nici o trusă soluții antiseptice pentru pansamente în caz de răni, înțepături, tăieturi, inflamații ca ALCOOLUL IODAT 1%, cca 50 g, care să nu fie mai vechi de o lună, cu care se dezinfectează marginea rănilor. Pentru dezinfectarea rănilor, să avem totdeauna preparată preexpirată, APĂ OXIGENATĂ, un flacon cu 200 g, la fel și RIVANOL 1%, 200 g. Pentru spălarea mîinilor și a pielii din jurul rănilor e bine să folosim BROMOCETUL, diluat după instrucțiunile pe care trebuie să le avem în trusă. Pentru înțepături de insecte trebuie să avem în trusă AMONIAC (10—15 g) sau OTET DILUAT.

Din orice trusă nu trebuie să lipsească ALCOOLUL MEDICINAL 90° sau SPIRTUL SANITAR cîte 200 g, pulbere de ACID BORIC, cca 100 g, la fel HIPERMANGANAT DE POTASIU, granule, cca 100 g.

• Dintre materialele pentru pansat nu trebuie să lipsească din dulăpiorul cu mica farmacie a familiei: 1—2 pachete cu VATĂ medicinală (cca 250 g), COMPRESSE STERILE pentru pansamente individuale în cutii originale sau în cazolette metalice speciale, FEȘI DE TIFON din toate dimensiunile (1—2 lățimi): 3, 5, 7 sau 10 cm × 10 m, pentru bandaje, LEUCOPLAST, PANSAPLAST sau PANSAMENTE ADEZIVE. Dintre ustensilele și instrumentele necesare micilor urgențe chirurgicale amintim: un recipient sau vas de metal, porțelan sau

voacă absorbția căldurii lichidului din interior a cărui temperatură scade astfel simțitor. Se obține o foarte plăcută bătură răcoritoare.

ABRACADABRA

Cuvînt magic care, repetat într-o anumită formă și de un anumit număr de ori, se spune că avea darul magic de a vindeca fierbîntele și a preveni alte boli. Iată modalitatea în care trebuie scris acest cuvînt pentru a deveni eficient:

ABRACADABRA
ABRACADABR
ABRACADAB
ABRACADA
ABRACAD
ABRACA
ABRAC
ABRA
ABR
AB
A

Această figură este compusă în principal din literele numelui Abraca, același cu Abracax sau Abraxas — cel mai vechi nume dat zeilor și era considerată ea însăși de către sirieni ca divină.

STRĂNUT

Obiceiul de a face urări celor care strănută datează din antichitatea îndepărtată; grecii spuneau în asemenea cazuri *Să trăiești* sau *Să te ajute Jupiter*; romanii spuneau *Salve* (sănătate). Pentru a cunoaște originea acestei uzanțe putem să ne întoarcem la crearea lumii. Vechii poeți pretind că Prometeu, pentru a da viață statuii sale, a adus o rază de soare într-un flacon pe care l-a pus sub nasul statuii, s-o respire. Primul semn de viață pe care l-a dat aceasta a fost un strănut. Prometeu, încîntat de reușită, îi spuse (nu contează în ce limbă) *Să-ți fie de bine*. După rabini, Adam a fost cel care a avut onoarea să strănute pentru prima oară, iar apoi toți oamenii pînă la patriarhul Iacob exclusiv, își dădeau duhul doar după ce strănutau pentru o ultimă dată. După informațiile aceluiași, Iacob s-ar fi rugat lui Dumnezeu să schimbe această ordine a lucrurilor și a obținut ce dorea. Se pare

că de aici ar veni obiceiul de a face urări celor care strănută. Egiptenii și grecii pretindeau că mișcarea convulsivă a nasului anunța un eveniment fericit dacă provenea din nara dreaptă și o nenorocire dacă venea din stînga. În 591, sub pontificatul lui Grigore I ar fi bîntuit o epidemie ale cărei victime mureau din cauza strănutatului; se spune că de aici s-a luat obiceiul să se facă urarea *Dumnezeu să te binecuvînteze* celor atinși de această convulsie a creierului. Dar de multă vreme nu facem altceva decît să-i salutăm pe cei care strănută. Din a șaptesprezecea carte a Odiseei ne dăm seama că superstiția de a interpreta strănaturile ca premonitorii este foarte veche. Poeții greci și latini spun despre femeile frumoase că *Zei au strănutat la nașterea lor*.

GAZETA

Gazetele au apărut în China din timpuri imemorabile; în fiecare zi se imprimau gazete din ordinul Curții imperiale. Doar la începutul secolului XVII acest obicei util a fost introdus și la Veneția. Aceste foi care apăreau o dată pe săptămînă se numeau *gazettes*, de la gazetta, numele unei monede mici care avea curs la acea dată la Veneția. Exemplul a fost urmat de toate marile orașe ale Europei. Medicul Théophraste Renaudot a scos în 1631 primele gazete din Franța. La Anvers exista una din 1610, iar în 1651 s-a imprimat la Bruxelles prima gazetă în franceză.

JURNALE LITERARE

Jurnalul savanților a fost primul de acest fel. D-l de Salle, consilier în Parlament, l-a înființat pentru a pune la curent oamenii instruiți cu operele care se publicau. Primul număr a apărut sub numele de *seur Hédouville* în 5 ian. 1665.

SERVET

„Servetele, spune Winckelmann, nu erau folosite de romani; ele nu au fost introduse decît mult mai tîrziu, iar obiceiul era ca fiecare invitat să-și aducă de acasă ștergarul“. Primele țesături destinate șervetelor au fost făcute la Reims. Bineînțe-

stică pentru spălături; tăviță renală sau crăticioară metalică inoxidabilă sau emailată cu capac pentru fiert instrumentele; irigator cu tub de cauciuc și canulă de ebonit sau metal; instrumente pentru pansat: pensă anatomică și pensă hemostatică de tip Kocher sau Péan, precum și o foarfecă.

- Obligatorii a exista în dulăpiorul-trusă mai sînt: pipete, separat pentru picurat în ochi, nas și pentru medicamente de uz intern și termometru medical.

Nici seringile de diverse mărimi cu ace potrivite nu pot lipsi și ar fi de dorit în cazul că a existat hepatită infecțioasă, și nu numai, ca fiecare membru al familiei să-și aibă trusa sa cu seringi pe care o va folosi la nevoie.

- E bine ca un medic să verifice la începutul înzestrării ei, și pe parcurs mica farmacie a familiei și să dea indicațiile necesare. În cazul că există copii mici, cu precădere sub 3 ani, să se solicite medicul pediatru pentru întocmirea separată a trusei copiilor: articolele, medicamentele și dozele, după caz.

Se atrage atenția în mod special la manipularea alcoolului, eterului și a altor substanțe care pe lîngă că pot da arsuri să nu fie folosite lîngă o sursă de foc, deoarece fiind inflamabile pot provoca incendii. Există o importanță a unor lucruri și fapte mici, aparent banale, care cunoscute și evitate alungă primejdii mari.

Atragem încă o dată atenția, cu riscul repetării, că e nevoie a ne revizui, după caz, lunar sau anual datele de valabilitate a medicamentelor și starea lor. În fiecare familie există o persoană cu preocupare sau aplicație pentru problemele sanitare, chiar dacă nu este personal medico-sanitar. E bine ca această persoană să aibă în sarcină responsabilitatea MEDICINEI ÎN FAMILIE precum și a micii farmacii.

Ar mai fi multe de adăugat, dar înainte de a încheia credem utile cîteva sfaturi privind cardiicii care trebuie să aibă în plus la trusa lor medicamente de prim-ajutor în caz de angină pectorală sau tahicardie paroxistică sau fibrilație atrială, sau salve de extrasistole, din-

tre care amintim: propanololul, nitroglicerina, distonocalmul, extravaranul, preparate digitale etc.

Cei care suferă de boli alergice e bine să aibe la îndemină preparate ca: nilfan, romergan, feniramin, tavegyl, calcin, hemisuccinat de hidrocortizon etc. Pentru erupții pruriginoase, urticarie, alcool mentolat 1% (200—300 g) pentru uz extern.

Cum astăzi poluarea medicamentoasă și patologia medicamentoasă ca și iatrogenia au luat proporții pe plan mondial, e bine ca pe lângă o alimentație naturistă și bogată în vitamine (cu lămii, produse apicole, morcov etc.), să ne organizăm pe lângă dulăpiorul-trusă, în cămara noastră și farmacia fitoterapeutică, la modă astăzi prin darurile binefăcătoare ale naturii, ale plantelor medicinale, bine selecționate după experiența milenară. Să nu lipsească din nici o casă ceaiul de mușețel, de mentă, de tei, sunătoare, nalbă, cozile de cireșe etc. Nu mai are rost să le amintim rostul. Le aflăm grupate în ambalajele PLAFAR care au scris și indicațiile lor. Amintim câteva titluri: ceaiul gastric calmant și cicatrizant, hepatic, anticolitic, contra colicilor, calmant pentru tulburările cardiace, sedativ, antibronșitic, pectoral I și II, antiastmatic, antihipertensiv, antireumatic, sudorific, laxativ, depurativ, antihemoroidal etc. etc.

În încheiere trebuie să spunem că autoorganizarea și utilul adus în casa noastră ne pot feri de multe necazuri.

Medicus

les, și înainte oamenii își spălau mâinile, iar apoi se ștergeau cu șervete, dar acestea erau făcute dintr-o lână destul de grosolană. La masă fața de masă ținea loc de șervet; fiecare își trăgea în dreptul său un capăt cu care își ștergea gura și degetele în timpul și după servirea mesei.

Traduceri de C. F.

ANECDOTE

Confesiuni între prieteni

- Mi-am supărat soția așa de tare, încît nu mai vrea să gătească.
- Și acum măninci la restaurant?
- Da de unde?! Gătesc eu pentru amîndoi.

Indicația medicului... și preferința bolnavului

- Coaja fructelor conține mai multe vitamine. Va trebui deci, să consumați fructele cu coajă cu tot. Ce fructe preferați?
- Nucile.

Dietă...

- Ați început dieta cu lapte? — Întreabă medicul o pacientă grasă.
- Încă nu domnule doctor, nu mi-ați spus cîte picături să iau.

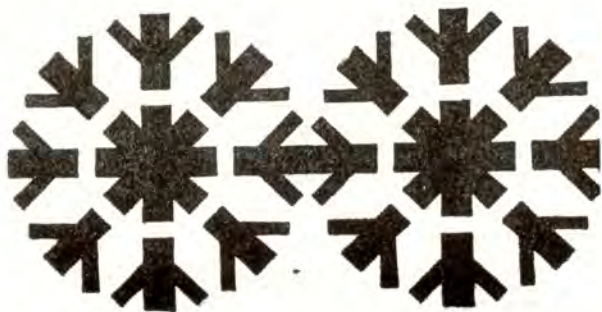
Fortificarea creierului

Pacientul: Am auzit că pentru fortificarea creierului ar ajuta mîncările de pește. Cît pește îmi recomandați?

Medicul: Ar trebui să mîncăți o balenă întreagă!

Replica musafirului

În casa unui mare duce, Descartes mîncă niște trufandale. Gazda vrînd să fie spirituală îi spuse filozofului:



— Cum, și filozofii mănincă astfel de bunătăți?

— De ce nu? — îi răspunse Descartes. Vă închipuiți poate că natura a făcut lucrurile delicioase numai pentru proști?

Confuzie frazeologică

— Închipuiește-ți ce ghinion! Ieri am cumpărat o șuncă afumată splendidă și azi medicul mi-a interzis să măninc șuncă!

— Ce, și nu se poate schimba?

— Sigur că nu. De zece ani este medicul circumscripției noastre!

Gânduri...

Una e să te ștergi pe gură, alta e s-o ștergi... și alta este să te ștergi pe bot...

Autoapreciere

Cînd Alexandre Dumas — tatăl — s-a întors de la o masă festivă, fiul său l-a întrebat: „A fost așadar amuzant?“, „Foarte!“, răspunse Dumas, „dar fără mine aș fi murit de plictiseală!“

Savantul distrat

Norbert Wiener, cunoscutul cibernetician, profesor de matematică la Institutul de tehnologie din Massachusetts, traversa curtea institutului, într-o după-amiază, cînd un student l-a oprit să-l întrebe ceva în legătură cu rezolvarea unei probleme. Profesorul i-a răspuns cu multă bunăvoință și apoi l-a întrebat:

— Din ce direcție veneam cînd m-ai oprit tinere?

— Mergeați pe drumul acesta, domnule profesor.

— Așa? Asta înseamnă că mincasem deja, murmură Wiener și și-a continuat drumul.

Regele și ouăle

Trecînd printr-un sat mic, incognito, Ludovic al XIV-lea, poposi într-un han și ceru să i se aducă ouă. La plată, hangiuul îi taxă cu o sumă exorbitantă.

— Se vede că ouăle sînt foarte rare pe aici, remarcă regele, crezîndu-se nedescoperit.

— Ouă avem destule, dar regii sînt extrem de rari prin părțile noastre, răspunse hangiuul.

Ajutor tardiv

Edmund Spencer, poet din timpul reginei Elisabeta, ajunsese într-o asemenea stare de sărăcie, încît murea de foame. Contele de Essex îi trimise douăzeci de lire sterline în momentul cînd poetul era într-adevăr pe moarte.

— Luați acești bani — spuse contele de Essex.

— Eu voi fi mort de foame înainte să-mi pot cumpăra pîine, zise muribundul.

La un han din Slovacia

Johannes Brahms, vestit prin zgîrcenia sa, oprindu-se odată la un han într-un sat slovac, ceru să i se pregătească la masă o găină friptă. La plată, hangiuul îi prezentă o notă demnă de buzunarul oaspetelui. Brahms însă îl întrebă:

— Cînd ați jumulit găina?

— Ciudată întrebare — observă hangiuul. Se înțelege, după ce a murit.

— Păi vedeți, constată Brahms cu tristețe, pe mine vreți să mă jumuliți de viu.

Hangiuul rise cu poftă și-i reduse nota cu 3 grosi.

Din orașul norvegian Bergen...

Un vânzător încearcă să asigure o cumpărătoare că peștele pe care i-l oferă e foarte proaspăt.

— Proaspăt?, pare mirată cumpărătoarea. Ia să vorbesc puțin cu el. Și, aplecîndu-se deasupra peștelui, începe să mormăie ceva. Intrigat, vânzătorul o întreabă:

— Ce tot spuneți? Doar nu vorbiți cu peștele?!

— Ba da, îl întreb ce mai e nou în apa mării.

— Și vă răspunde?, căscă ochii omul de la teighea.

— Sigur, zice că nu mai știe, fiindcă a plecat de-acolo de două săptămîni.

Ouăle și vocea

— Spune-mi doctore, e adevărat că ouăle limpezesc vocea?

Medicul: Cred și eu... N-ați văzut cum cîntă găinile după ce se ouă?

Gurmanzii

Doi gurmanzi necăsătoriți se întîlnesc pe stradă.

— Frate, de două zile am o bucată-reasă excelentă.

— E măritată?

— Nu. Mă tem ca cineva o s-o ceară de soție și apoi de unde mi-oi mai găsi eu una bună!...

— Așa dară n-ai timp de pierdut.

— Ce să fac?

— Ia-o de nevastă!

Oaspeții generalului

Un colonel, înaintat la gradul de general, dădu cu acest prilej o masă ofițerilor și soldaților din regimentul său. Înainte de începerea mesei, se adresă oaspeților cu următoarele cuvinte:

„Veniți copiii mei, atacați și tratați ospățul acesta ca pe un dușman”.

La sfârșitul mesei noul general, surprins pe un plutonier virind câteva sticle de șampanie în sacul său.

— Ce faci acolo?, îl întreabă el.

— Execut ordinul dumneavoastră, domnule general.

— Cum asta?

— Apoi dumneavoastră ne-ați spus să tratăm acest ospăț ca pe un dușman. Ei bine, la război noi facem prizonieri pe inamicii pe care nu-i putem omori.

Paganini în vizită

Virtuosul violonist italian a fost invitat odată, după un concert, la un ceai la o doamnă nobilă și foarte bogată.

Vă rog, scumpe maestre — insistă doamna — să nu uitați să aduceți cu dumneavoastră vioara.

Ce rost are — se împotrivi Paganini —, vioara mea doar nu bea ceai.

La restaurant

Obosit și extenuat după o zi foarte grea la clinică, medicul se duce să servească cina la restaurant. Apare chelnerul cu lista de bucate:

— Am picioare afumate, ficat în sînge, rinichi murați... aici medicul îl întreabă nervos:

— Dacă dorești să-ți înșiri necazurile, te rog să mă cauți cînd am oră de consultații. Aici n-am venit să pun diagnostice, ci să servesc masa!

Dialog casnic

Soția: Imaginează-ți Nicule, azi dimineață cînd n-am fost acasă, a intrat pisica în cămară și a mîncat toată mînca-

rea. Numai de cozonacul făcut de mine nu s-a atins!

Soțul: Da, da, instinctul animalelor este de admirat.

Un martir

— Ce-ai slăbit așa Popescule?

— Nevastă-mea suferă de stomac și n-are voie să mănince decît zarzavaturi...

Între prietene

— Dragă Pica, faci economie de cînd gătești singură?

— Da, bărbatul meu nu mănîncă decît jumătate din cît mînca pînă acum!

Înțelegere

Un european mînca în China, la masa unui mandarin. În patrie, auzise că onorabili chinezi mănîncă foarte multă carne de pisică. Cînd i se aduse la masă o friptură destul de succulentă, străinul se apropie discret de gazdă și-l întreabă încet:

— Miau, miau?

Chinezul dădu din cap în semn de mirare și adăugă:

— Hau, hau!

Musafir sosit la ora mesei

Un călător, „per pedes apostolorum” sosi ostent și flămînd la Buzău în casa unui prieten unde aștepta să fie invitat la masă. Într-un moment cînd se afla numai cu fiul gazdei îl întreabă:

— Ioniță, dragă, spune-mi cînd mîncați voi de prînz?

Ioniță răspunde: de regulă la 12, dar cînd avem musafiri numai după ce pleacă aceștia.

Scoțiană

Tatăl către fiu: Tom, ia urciorul de aramă și adu bere.

Fiul: Dar tată, unde sînt banii?

Tatăl: Prostule, greutatea nu e să ai bani de bere, dar s-o poți obține fără bani.

Copilul pleacă fără să răspundă și se întoarce după un timp și puse pe masă urciorul gol.

Tatăl: Ei ce se aude? Ai adus bere?

Fiul: Ce-are a face: greutatea nu este să bei bere cînd o ai, ci să bei cînd n-o ai!

Un botanist, om de știință, a adunat ciuperci din pădure, le-a dat bucătăresei să le gătească; iar seara, la masă, n-a mincat decât nevasta sa, el pretextând că nu-i e foame.

A doua zi botanistul își întreabă soția:

— Cum ai dormit astă-noapte?

— Foarte bine.

— N-ai avut ceva dureri de stomac, de intestine?

— Nu.

— Bravo! Îmi pare bine că am descoperit ciupercile astea comestibile, neotrăvitoare!

Savantul distrat...

Newton — cunoscutul fizician — lucra în camera sa când intră bucătarul să-i fiarbă un ou pentru micul dejun. Adâncit în lucrul său, Newton însă voia să fie singur. „Lasă-mă te rog, îi spuse el zelosului bucătar, am de lucru. Oul mi-l fac singur. Nu-i lucru greu. Îl fierb în 3 minute“.

Când bucătarul intră după o oră, ca să șteargă vesela, îl găsi pe renumitul fizician ținând oul în mână, în timp ce ceasul se afla pe fundul oalei, dan care apa de mult se evaporase.

Voltaire și regele la masă...

Voltaire, marele scriitor și filozof francez, ședea odată cu regele la masă.

— Spune-mi o anecdotă, Voltaire, îi poruncește regele, cam amețit de vin.

— Azi sint prea prost pentru așa ceva, răspunse Voltaire.

Regele se minie și-i zise:

— Ei, drăcie, m-ai auzit pe mine spunând: „Azi nu pot să domnesc pentru că sint prea prost?“

— Din nefericire, nu, majestate — răspunse Voltaire cu aerul cel mai serios din lume.

Culese de dr. Florea Marian



CURSA înarmărilor

Așa cum am spus-o și cu alte ocazii, nimeni n-a fost vreodată în stare să-l reducă la tăcere pe Harry Purvis, povestitorul cel mai de vază de la berăria „Cerbul alb“, pe o perioadă mai întinsă de timp. Cunoștințele lui științifice nu pot fi puse la îndoială — dar oare de unde le asimilase? Și în ce fel se justifică termenii extrem de familiari în care vorbește despre membrii Societății Regale? Există, trebuie să recunoaștem, destul de multă lume care nu crede nici o vorbă din ce spune. Ceea ce, după părerea mea, este o exagerare, după cum i-am și declarat recent, cu oarecare vehemență, lui Bill Temple.

— Mereu îi cauți nod în papură lui Harry — i-am zis — dar trebuie să recunoști că ne distrează destul de bine.

— Dacă asta-i o aluzie la mine — replică Bill, îndurerat încă de faptul că niște povestiri de-ale sale, perfect serioase, fuseseră respinse de un editor american pe considerentul că nu-l făcuseră să ridă — pofteste cu mine afară și mai spune-o o dată. Se uită afară pe geam, văzu că ninge la fel de abundent și adăugă în grabă: nu, nu astăzi, poate cîndva la vară, dacă vom fi cumva împreună aici în miercurea cînd va fi vară anul ăsta. Mai vrei un pahar din sucule tău favorit de ananas?

— Mulțumesc, i-am zis. Într-o bună zi am să cer la el și un gin mic, doar ca să te șochez. Cred că-s singurul individ de la „Cerbul alb“ care poate lua sau lăsa băutura și preferă să o lase.

Conversația noastră nu depăși punctul acesta, deoarece subiectul discuției își făcu apariția cînar în momentul acela. În mod normal, evenimentul n-ar fi făcut decît să pună paie pe focul controverselor, dar Harry adusese cu el un străin și ne-am hotărît să fim politicoși.

— Salut, prieteni, zise Harry. Să vi-l prezint pe amicul meu, Solly Blumberg, omul cel mai priceput la efecte speciale din Hollywood.

— Ca să fim exacti, Harry — spuse domnul Blumberg trist, cu o voce de

cocker spaniol bătut de stăpînă — nu de la Hollywood, ci din afara lui.

Harry respinse amendarea cu un gest nepăsător.

— Cu atît mai bine pentru tine. Sol a venit încoace pentru a-și pune talentul în slujba industriei de film britanice.

— Există o industrie de film britanică?, întrebă, neliniștit, Solly. La Hollywood nu era nimeni prea sigur despre asta.

— Desigur că există. Și încă într-o condiție absolut înfloritoare. Mai întîi guvernul îi pune pe umeri un impozit pentru divertisment care o duce în pragul falimentului și apoi o ține în viață cu subsidii și donații uriașe. Așa merg treburile în țara asta. Hei, Drew, unde-i Cartea de aur pentru oaspeți? Și cîte un dublu pentru amîndoi. Solly a trecut prin clipe grele — e timpul să se refacă nițel.

N-aș fi putut spune că, în afara alurii sale de căfel dus în lesă, domnul Blumberg arăta ca unul care îndurase cine știe ce greutăți. Era îmbrăcat corect, cu un costum de la Hart, Schaffner and Marx și virfurile gulerului cămășii îi erau prinse cu nasturi undeva pe la mijlocul pieptului. O idee foarte bună, deoarece îi ascundea o parte (deși nu destul de mare) din cravată. Mă întrebam ce necazuri are. Speram să nu fie din nou vorba de activități antiamericane — asta l-ar fi provocat la polemici pe socialistul nostru de cafea, care era deocamdată preocupat cu studierea unei table de șah.

Am scos cu toții niște sunete de simpatie și Bill spuse cu tilc:

— Poate v-ar face bine să vă luați piatra de pe inimă. Ar fi și o ocazie bine venită să-i mai auzim și pe alții povestind pe aici.

— Lasă modestia, Bill, interveni, prompt, Harry. N-am obosit încă ascultîndu-te. Însă nu cred că Solly are chef să-și mai spună o dată povestea. Sau ai, bătrîne?

— Nu, zise domnul Blumberg. Spune-le-o tu.

— Știam eu că aici se va ajunge, îmi suspină Bill în ureche.

— Unde să încep?, întrebă Harry. Cu intervalul pe care ți l-a luat Lillian Ross?

— Oriunde, dar nu acolo. Totul a început, de fapt, pe vremea cînd turnam primele episoade din „Căpitanul Zoom“.

— „Căpitanul Zoom“?, întrebă cineva cu un ton rău prevestitor. Astea-s două vorbe insultătoare pe la noi pe-aici. Nu vreți cumva să spuneți că sînteți răspunzător de rahatul ăla pentru care nici n-am cuvînte?

— Ușurel, ușurel, băieți, zise Harry cu o voce care turna ulei peste valurile stîrnite de furtună. Nu fiți ațîți de aspri. Nu putem aplica peste tot standardurile noastre intelectuale foarte înalte. Fiecare trebuie să-și cîștige o piine. Și, la urma urmei, sînt milioane de copii cărora le-a plăcut „Căpitanul Zoom“. Doar n-o să-mi spuneți că vreți să le frîngeți gîturile — și încă așa de aproape de Crăciun?

— Dacă le-a chiar plăcut „Căpitanul Zoom“, n-aș avea nimic împotriva să le succesc gîtișoarele.

— Vai, ce porniri barbare. Solly, cred că trebuie să-mi cer scuze în numele unora dintre compatrioții mei. Ia să vedem, cum se intitula primul episod din serial?

— „Căpitanul Zoom și amenințarea din Marte“.

— Da, da, da, așa e. Apropo, mă-ntreb de ce sîntem mereu amenințați de Marte? Presupun că de vină-i individul ăla, Wells. Într-o zi s-ar putea să ne trezim cu un mare proces interplanetar de calomnie și l-am pierde dacă n-am putea dovedi că și marțienii s-au purtat la fel de urît cu noi.

Îmi face mare plăcere să declar că n-am văzut „Amenințarea din Marte“. („Eu am văzut-o“, gemu cineva din spate. „Nici pînă acum n-am reușit s-o uit!“) — dar aici nu subiectul ei, așa cum o fi fost, interesează. Scenariul a fost compus din trei oameni, într-un bar de pe Wilshire Boulevard. Nimeni nu știe dacă „Amenințarea“ a ieșit așa cum a ieșit fiindcă scenariștii erau beți, sau dacă, dimpotrivă, s-au silit să se îmbete pentru a putea suporta povestea. Dacă nu-i clar, nu vă dați osteneala să înțelegeți. Lui Solly nu i-a revenit decît crearea efectelor speciale cerute de regizor.

Mai întîi, a trebuit să construiască planeta Marte. Pentru asta și-a petrecut o jumătate de oră vizionînd „Cucerirea cosmosului“ și apoi a produs o schiță pe care dulgherii au transformat-o într-o portocală prea coaptă plutind în neant, cu un număr incredibil de stele în jurul ei. Asta a fost partea ușoară. Mai greu s-au lăsat făcute orașele marțiene. Încercați

voi să vă imaginați o arhitectură *complet extraterestră*, dar care să aibă o noimă. Nu cred că-i posibil: dacă e cit de puțin funcțională, cineva, aici pe pământ, a folosit-o deja. Ceea ce s-a construit până la urmă în studio amintea de arhitectura bizantină, ușor corcită cu stilul lui Frank Lloyd Wright. N-avea nici o importanță că nici una dintre uși nu ducea de fapt nicăieri, atita vreme cit exista în decoruri destul spațiu pentru acrobațiile și duelurile cu spada prevăzute în scenariu.

Exact, am spus dueluri cu spada. E vorba de o civilizație care posedă energia nucleară, laserul, astronave, televiziune și alte asemenea invenții ultramoderne, dar pentru scena luptei dintre Căpitanul Zoom și Împăratul Klugg cel rău ceasornicul se dădea înapoi cu vreo două secole. O grămadă de soldați formau un cerc, ținând în mâini pistoale cu raze care-ți ridicau părul măciucă în cap, dar nu le foloseau niciodată. Adică, aproape niciodată. Uneori cite o ploaie de scinteii îl ajungea din urmă pe Căpitanul Zoom, făcând să-i fumege turul pantalonilor, dar foarte rar. Presupun că, fiindcă razele nu puteau fi mai rapide decât lumina, el era mai lute de picior decât ele.

Cu toate acestea, pistoalele cu raze, pur ornamentale, le-au provocat multora dureri de cap. Mă amuză modul în care Hollywoodul cheltuiește mari cantități de energie pentru un detaliu nesemnificativ dintr-un film care-i de o timpenie desăvârșită. Regizorul „Căpitanului Zoom” avea o fixație pentru pistoalele cu raze. Solly a proiectat pistolul Mark I, care arăta ca o corcitură între un aruncător de grenade antitanc și o espingolă. Fu destul de mulțumit de el, ca și regizorul, de altfel, dar aceasta numai douăzeci și patru de ore. După care marele artist intră tunind și fulgerind în studio, în mină cu o revoltătoare jucărie de plastic purpuriu, toată numai butoane, lentile și manete. „Ia uită-te aici, Solly”, pufni el. „Țincul meu a venit cu ea de la supermarket — se poate obține contra citorva pachete de cereale Crunch. Stringi zece capace de cutii Crunch și capeți unul. Drace, e mai bun ca al nostru! Și funcționează!”

Apăsă pe o manetă și un jet subțire de

apă țîșni peste decor, dispărind îndărătul astronavei Căpitanului Zoom, unde stinse prompt o țigară ce n-avea nici un drept să ardă acolo. Un muncitor furios își viri capul prin hubloul navei, văzu cine-l murase și se retrase repede, mormăind ceva despre sindicat.

Solly examinează pistolul cu raze, cu neplăcere, dar cu obiectivitatea unui expert. Într-adevăr, era o unealtă mult mai impresionantă decât orice proiectase el. Se retrase apoi în biroul lui, promițând să vadă ce poate face.

Pistolul Mark II îngloba în el o tehnică foarte avansată, inclusiv un ecran TV. Dacă în fața Căpitanului Zoom se ivea deodată un Hickoderm furios, gata să se năpustească, nu trebuia decât să răsucească un comutator, să aștepte să se încălzească lămpile, să opereze selectorul de canale, să ajusteze acordul fin, să centreze imaginea, să manevreze butoanele pentru cadrajul orizontal și vertical și apoi să apese pe trăgaci. Din fericire, era o persoană cu reacții incredibil de rapide.

Regizorul fu impresionat, așa că Mark II intră în producția de serie. Pentru diabolicele cohorte ale Împăratului Klugg fu fabricat un model ușor diferit, Mark II A. Nu s-ar fi putut, desigur, ca ambele părți să folosească aceeași armă. După cum vă spuneam, cei de la Pandemic Productions nu făceau rabat la autenticitate.

Total a mers bine pînă la primele ore de filmare, chiar și după aceea. În timp ce actorii jucau — dacă putem folosi cuvîntul ăsta — trebuiau să aștească pistoalele și să apese pe trăgaci, ca și cum ceva s-ar fi întîmplat de-adevăratelea. Numai că scintele și flăcările erau puse pe negativul peliculei de doi omuleți aflați într-o cameră obscură păzită la fel de strașnic ca și Fortul Knox. Au făcut treabă bună, dar după o vreme regizorul simți că-l muștră iarăși conștiința lui artistică supradezvoltată.

„Solly”, zise el, jucîndu-se cu oroarea plastică ajunsă în minile țincului său prin curtoazia Suculentei Cereale Crunch. „Solly”, tot mai vreau un pistol care să facă ceva”.

Solly se aplecă la timp, așa că jetul trecu pe deasupra lui și boteză o fotografie a Louellei Parsons.

„Doar n-ai de gînd să reiei filmările de la capăt”, se vîită el.

„Nuuu”, răspunse, evident nemulțumit, regizorul. „Trebuie să folosim ce avem,

Dar are, cumva, un aer contrafăcut. Răsfot scenariul de pe birou și se luminează brusc la față.

„Săptămîna viitoare începem episodul 54 — «Sclavii oamenilor-melci». Oamenii-melci trebuie să aibă arme, așa că uite ce vreau să faci...”

Mark III i-a dat mult de furcă lui Solly. (Sper că n-am lăsat niciunul pe dinafară, nu? Bun!) Nu numai că trebuia să fie un design absolut nou dar, așa cum ați înțeles, trebuia să și facă ceva. Ingeniozitatea lui Solly era serios solicitată dar, dacă-mi e permis să împrumut cuvintele profesorului Toynbee, era o solicitare care a stîrnit reacția adecvată.

Mark III fu construit cu inginerie de cea mai înaltă clasă. Solly cunostea un tehnician mintos, care-l mai ajutase în câteva ocazii, și de fapt acest om fu autorul invenției. („Se înțelege că el era”, spuse, înegurat, domnul Blumberg.) Principiul consta în folosirea unui jet de aer, produs de un ventilator electric mic, dar extrem de puternic, și în a arunca în el o pudră extrem de fin mărunțită. Dacă arma era bine ajustată, țîșnea din ea o rază absolut impresionantă și, în plus, făcea și un zgomot nemaipomenit. Îi speria atât de tare pe actori, încît jocul lor deveni absolut realist.

Regizorul fu în al nouălea cer, timp de trei zile. După care fu asaltat de chinuotoare îndoieli.

„Ascultă, Solly”, zise, „pistoalele astea sînt prea afurisit de bune. Oamenii-melci îi pot trage acum Căpitanului Zoom o bătaie de să-l lase fără izmene. Va trebui să-l dotăm cu arme și mai bune.”

Ajuns aici, Solly își dădu seama ce se întîmplase. Se lăsase implicat într-o cursă a înarmărilor.

Bun, acum ajungem la Mark IV, nu? Asta cum funcționa? Ah, da, îmi aduc aminte. Era un arzător cu oxiacetilenă înobilat, în care se injectau diferite substanțe chimice pentru a se obține flăcări frumos colorate. Am uitat să vă spun că, începînd cu episodul cincizeci — „Grozăvia de pe Deimos” — studioul trecuse de la alb-negru la Mohorcolor, ceea ce deschidea posibilități dintre cele mai interesante. Injectînd jetul cu cupru, stronțiu sau bariu, puteai obține orice culoare doreai.

Dacă aveți impresia că de data asta Producătorul a fost mulțumit, nu cunoașteți Hollywoodul. Or mai fi cînici care rid cînd motto-ul „Ars Gratia Artis” apare pe ecran dar atitudinea asta, susțin

eu, nu e îndreptățită de fapte. Oare fostele alea vechi, Michelangelo, Rembrandt sau Tizian ar fi risipit atîta timp, energie și bani în căutarea perfecțiunii ca Pandemic Production? Eu unul nu cred.

N-am pretenția să-mi amintesc toți Mark-ii pe care Solly și prietenul său, tehnicianul cel deștept i-au realizat pe tot parcursul serialului. Există unul care scoate un șirag de inele de fum colorat. A fost un generator de înaltă frecvență care făcea scînteii enorme, dar absolut inofensive. A mai existat o rază curbă, extrem de ingenioasă, produsă de un jet de apă cu o lumină reflectată de-a lungul lui, de o mare spectaculozitate în întuneric. În cele din urmă, a fost Mark XII.

— Mark XIII, zise domnul Blumberg.

— Desigur, ce prost sînt! Cum ar fi putut fi alt număr! Mark XIII nu era de fapt o armă portabilă, dar și dintre celelalte unele fuseseră portabile doar printr-o adevărată siluire a termenului. Asta era arma diabolică ce trebuia instalată pe Phobos pentru a subjugă pămîntul. Principiile științifice implicate scapă minții mele simplețe, deși Solly mi le-a explicat cîndva... Dar cine-s eu să-mi măsoar inteligența cu creierele din care a ieșit Căpitanul Zoom? Nu pot decît să vă raportez ce se presupunea că va face respectiva rază, nu și cum o va face. Urma să declanșeze, în atmosfera nefericitei noastre planete, o reacție în lanț, prin care nitrogenul din aer se combina cu oxigenul — cu rezultate dezastruoase pentru viața terestră.

Nu-s sigur dacă trebuie să-mi pară rău sau să mă bucur că Solly a lăsat toate detaliile fabulosului Mark XIII pe seama talentatului său ajutor. Deși l-am chestionat cu destulă insistență, nu mi-a putut spune decît că drăcia avea aproape doi metri lungime și că arăta ca o încrucișare între un telescop cu diametrul de patru metri și un tun antiaerian. Ceea ce nu-l prea elocvent, nu-i așa?

Mai spune că existau o mulțime de lămpi radio în idiotenia aia, precum și un magnet de dimensiuni rar întîlnite. În orice caz, se presupunea că va produce un arc electric inofensiv, dar impresionant, pe care magnetul îl putea transforma în fel și fel de forme interesante. Cel puțin

asa spunea inventatorul și, în ciuda aparențelor, n-avem motive să nu-i dăm crezare.

Printr-unul dintre ghinioanele acelea care se dovedesc mai târziu a fi fost providențiale, Solly lipsea din studio când au făcut probele cu Mark XIII. Spre marea lui nemulțumire, a trebuit să plece în Mexic chiar în ziua aia. Și ce mare noroc ai avut, Solly! După-amiază aștepta o convorbire interurbană cu un prieten, dar când a sunat telefonul, a primit un alt mesaj decât cel așteptat.

Mark XIII fusese, fără exagerare, un succes. Nimeni nu știa exact ce se întâmplase, dar printr-un miracol un fuseseră pierderi de vieți omenești, iar detașamentele de pompieri reușiseră să salveze studiourile învecinate. Era incredibil, dar faptele nu dădeau loc nici unei dispute. Mark XIII trebuia să fie o falsă rază a morții, dar se dovedise a fi una reală. Ceva ieșise din proiector și trecuse prin zidul studioului de parcă n-ar fi fost acolo. În clipa următoare nici n-a mai fost. N-a mai fost decât o mare gaură neagră, care începuse să fumege pe margini. Pe urmă a căzut acoperișul...

Dacă Solly nu putea convinge F.B.I.-ul că totul fusese o greșeală, era mai bine pentru el să rămână de partea cealaltă a graniței. Pentagonul și Comisia pentru Energia Atomică începeau și ele să investigateze accidentul...

Ce-ai fi făcut în locul lui Solly? Era nevinovat, dar ce dovezi avea? Poate că s-ar fi întors să țină piept scandalului dacă nu și-ar fi amintit că angajase cândva un om care, în 1948, fusese unul dintre agenții electorali ai lui Henry Wallace. Chestia asta era mai greu de explicat. Și apoi, Solly se cam plictisise de Căpitanul Zoom. Așa că iată-l printre noi. Cunoaște cineva vreo companie cinematografică britanică unde i s-ar putea oferi o slujbă? Dar nu vrea să lucreze decât filme istorice. Nu vrea să se mai atingă de nimic mai modern decât o arbaletă.

În românește de Virgil Stanciu

ANECDOTE RIMATE

PROFIL

- E pur și simplu, dragă, de mirare de soțul tău atîta să te plîngi doar are două miini ca fiecare!
- Adevărat, dar ambele sînt stîngi.

EMANCIPARE

- Învață să gătești, să coși, să speli, cînd te măriți să nu fi o năpastă...
- Aiurea, mamă, astea sînt scorneli, dar dacă tot o fac îmi iau nevastă!

ABSTINENȚĂ

- M-am dus la medic foarte alarmat simțeam icnind în inimă o țeapă, privindu-mă mi-a spus îngîndurat de parcă picura subit venin:
- E și normal, bei mult prea multă apă!
- De-atunci beau zilnic doar un kil de vin.

STUPEFAȚIE

Bijuterii, brățări, cadouri rare, sau bani lichizi cu ghiotura aș spune, încît e pur și simplu de mirare cît poate inghiți o pasiune!

RAMIRO

RONDELUL PROTEJĂRII

Cînd îl am pe șef la mină
La servicii nu mă omor
Pot să am și controlor
Că lipsesc și-o săptămînă.

Mai pun și eu cîte-o frînă
Totul e să ai umor
Cînd îl am pe șef la mină
La servicii nu mă omor.

Tot ce-mi e la îndemină
Și-mi este folositor
Iau că am un salvator
Iar urgența, se amină
Cînd îl am pe șef la mină.

GHEORGHE GROSU

asigurarea

Abia îmi cumpărasem vila în Galați, în mai, că agenții de la „Olympia” îmi și luară ușile cu asalt: era cazul să mă asigur.

Mult timp m-am împotrivit. În final a trebuit însă, să cedez cite puțin — precum urmează: mătușa împotriva accidentelor; vila împotriva grindinei; mobila împotriva incendiilor. Dar cu „Olympia” am făcut în general o experiență foarte puțin plăcută.

Ce să vă spun — la 13 iunie, într-o vineri, ne lovește trăsnetul; o omoară pe mătușa, distruge o umbrelă, iar pianul începe să ardă.

„Bine, mi-am spus — cum mătușa oricum e moartă — eu însumi nu sînt muzical — las’ să ardă!” În timpul acesta am răsfoit polița, pe spate statutul tipărit și am găsit un § 19: trebuie să anunț imediat paguba.

Să anunț paguba, acest lucru îl voi putea face abia cînd voi ști cit de departe va ajunge treaba cu pianul. S-a stins de la sine, după ce toată partea dreaptă, aproximativ pînă la fa diez, a fost făcută praf.

Încă în aceeași zi, cu viteza vîntului, sosi domnul Ghițu, director general al succursalei Olympia și întrebă:

„Deci! Ce s-a-ntîmplat?”

Deja această introducere dură nu lăsa să se întrevadă nimica bun.

L-am condus la pian și i l-am arătat fără un cuvînt. Fără un cuvînt i-am arătat pe canapea mătușa.

O privi și spuse dezaprobator:

„Mda, oricum nu mai era le prima tinerețe. — În rest, ceva?”

„Da”, am răspuns. „Ceea ce poate apreciați acum ca fiind o mătură de fier sau un dispozitiv de bătut spumă, era azi dimineată încă umbrela mea”.

„Întreaga chestiune”, spuse directorul, „e foarte suspectă, ca să nu spun: curioasă. Cum s-a petrecut toată afacerea asta?”

„O, a venit înfiorător de repede, către trei. Ședeam liniștiți”.

„Cu fereastra deschisă?”

„Da.”

„Cu fe-re-a-stra de-schi-să,” repetă directorul și notă în agenda sa.

„Stăteam astfel — mătușa la pian — eu aici pe scaun — afară vremuia puțin. Mătușa cînta în surdina „Eroica” și mă întrebă peste umăr, așa, printre altele: „De fapt, îți plac jumările de gîscă?” — Acestea au fost ultimele ei cuvinte. Pe neașteptate, un tunet năprasnic — mie mi se face albastru în fața ochilor — iar cînd mi-am ridicat privirea, pianul ardea.”

„Mai mult decît curios”, grohăi directorul, dădu din cap și mă fulgeră cu privirea. „Cazul va fi cercetat de justiție”.

„Domnule”, am spus. „Cum adică? Credeți că i-aș fi dat eu însumi foc mătușii?”

Fără să-mi răspundă, se apropie de pian și lovi pe rînd clapele.

„Tonurile grave funcționează”, spuse el.

La care eu — deja iritat:

„Îmi pare că nu vă pricepeți nici cit negru sub unghie la muzică. Tonurile grave nu înseamnă în sine absolut nimic, ele constituie doar acompaniamentul. De unde să țîșnească chiotul bucuriei care străbate inimile noastre cînd ascultăm o melodie, dacă întreaga parte dreaptă a pianului — cea veselă — e distrusă?”

„Dragul meu domn Roda, nu sînt nici șef de orchestră și nici compozitor — dar atîta știu și eu: muzică cu adevărat serioasă se face aici în stînga, cu ajutorul clapelor grave. Fulgerul a luat-o spre stînga — categoric, mătușa dumneavoastră a cîntat un șlagăr frivol cu caracter lasciv. Cu geamul deschis, poftim. Pe furtună. Ați deschis dumneavoastră cumva fereastra?”

„Nu”.

„Cine altcineva? Acest lucru trebuie stabilit. Și ce mă surprinde, domnule Roda: umbrela. De unde-o aveți? O umbrelă doar nu cade din cer. Arătați-mi bonul de casă, dacă susțineți că ați fi cumpărat-o, acum cînd se aud atîtea despre umbrele furate. A cîntat cumva mătușa sub umbrelă? — Fereastra deschisă — domnul meu — atrage fulgerul. Ce credeți, de cite ori cade trăsnetul în România? Dacă societatea noastră ar avea de fiecare dată

de plătit cîte o umbrelă — unde ar ajunge societatea? — La ce preț evaluați mătusa?”

„Polița prevede 10.000 franci aur”.

„Ha, ha ha! Bătrîna doamnă — 10.000 de franci! Mă faceți să rid în hohote. Doar nu a cîștigat nimic, mătusa, a fost doar o greutate pe umerii familiei, Dumneavoastră, dumneavoastră ar trebui să ne plătiți nouă ceva, domnule! Și doamna — destul de trist că nu se rusinează la vîrsta ei să cînte din dorință de senzație, pe furtună, cîntece frivole — pe deasupra sub umbrela deschisă. Nu, nu, domnul meu, citiți statutul nostru, § 31: «Societatea e îndreptățită să returneze paguba și în natură, în timp ce înlocuiește obiectul distrus cu unul de aceeași valoare.» Intîmplător ne-a rămas în plus dintr-un incendiu în București o bătrînă de vîrstă similară — o puteți avea. Pianul vi-l reparăm și acordăm pe cheltuiala noastră — imi veți da o confirmare în acest sens — și cu asta basta! Nu poate fi de datoria unei societăți anonime să vă șterpească o umbrelă dintr-o cafenea — de acest lucru vă puteți îngriji, după voie, chiar dumneavoastră.”

Aceasta a fost experiența mea cu „Olympia” S.A.

FRIEDO LAMPE

EDUARD- Mic abecedar de genuri

SCRISOARE

Dragi părinți, Vă pot împărtăși cu bucurie vestea că Luise a născut în noaptea aceasta la ora două un băiat sănătos. Sîntem atît de fericiți! După cinci ani de așteptări, iată-ne dorința în sfîrșit împlinită. Am însoțit-o pe Luise la spital și a trebuit să aștept acolo ore în șir, dr. Heinrich nu a vrut să mă lase la ea. Starea ei este minunată. La botez trebuie neapărat să veniți, băiatul va purta nu-

mele unchiului Eduard, unchiul Moritz se va supăra că nu îl vom boteza după el, dar Moritz, nu, asta nu merge...

DRAMĂ

Unchiul Moritz: Ia te uită, Luise, dar e frumos din partea ta că îl mai vizitezi din cînd în cînd pe bătrînul tău unchi. Ce mai face micuțul?

Luise: Mulțumesc, unchiule, e sănătos tun. Da, am venit la tine să te invit la botez.

Unchiul Moritz: Deci să-i fiu naș? Cu plăcere, cu plăcere, copila mea. E bine că v-ați gîndit la bătrînul vostru unchi. Da, ce cadou să-i fac băiatului?

Luise: Ah, unchiule, scuză-mă...

Unchiul Moritz: Desigur, băiatul va primi un cadou frumos. Unchiul Moritz n-a fost niciodată un zgîrie-brînză.

Luise: Unchiule, nu ne-o lua în nume de rău dacă...

Unchiul Moritz: Nici un cuvînt în plus, imi cunosc datoria de naș.

Luise: Unchiule, scuză-mă...

Unchiul Moritz: Fără falsă modestie. Ce-ai zice de un cărucior?

Luise: Unchiule, ascultă-mă odată!

Unchiul Moritz: Ce e, copila mea?

Luise: Trebuie să ne înțelegi bine — te rog nu sări imediat în sus. Uite, numele Moritz, pe drept cuvînt, nu este frumos și nu mai e nici măcar la modă — copiii, la școală, vor ride mai tîrziu de băiat...
Unchiul Moritz: Ce să însemne asta? Doar nu vrei să spui...

Luise: Ba da, noi vrem să-l numim pe băiat Eduard, după unchiul Eduard.

Unchiul Moritz: Așa deci, numele meu nu vă e destul de bun? Aici se ascunde ceva în dos. Acesta este un complot cu mătusa Lisbeth.

Luise: Nu, nu, unchiule Moritz!

Unchiul Moritz: Mereu Eduard, Eduard, Eduard. Înțeleg, înțeleg. Doar pentru că are ceva mai mulți bani decît mine, pentru că vă închipuiți...

Luise: Nu unchiule, nu e asta.

Unchiul Moritz: Pe mine nu mă duceți de nas. Eu miros totul. O, cită dreptate am, să mă retrag din această familie. Să vin eu la botez? Nici să nu vă gîndiți! O să vă minunați, Eduard, ăla e încă departe de a-l lăsa băiatului averea, desfrînatul, zgîrca bătrînă. Pfui, drace.

Luise: Unchiule, crede-mă...

Unchiul Moritz: Nici un cuvînt mai mult. Afară, afară, nu vreau să te mai văd, niciodată. Singur vreau să fiu. Pfui, drace. Afară.

PREDICĂ LA BOTEZ

Pastorul Wonesam: Cinci ani trecură, dar ei nu și-au pierdut curajul și credința. Iar cel ce nu pierde speranța, acela va fi și ascultat. Și iată, Domnul i-a binecuvîntat. Iată-l aici pe micuțul nostru pămîntean, sănătos, rumen și fericit. Și toți se află în jurul lui, părinții, buncii, unchiul Eduard, cel care-i va dărui numele și toți radiază în fericirea și soarele strălucitor al acestui ceas. O, să-i lumineze de-a pururi calea. Doar un singur membru iubit al familiei e nevoit să stea departe, căci o nefericită boală îl ținuteste — unchiul Moritz. Dar și el se gîndește cu dragoste din patul său de suferință la ceasul acesta, aflîndu-se cu sufletul alături de noi...

STIL DE CANCELARIE

Dr. Rehbein, notarul, către unchiul Moritz:

Mult stimate Domn!

Am luat cu respect la cunoștință de cele cuprinse în amabila Dumneavoastră scrisoare din 12.6. Conform instrucțiunilor deci, voi da testamentului Dumneavoastră, în parte, o altă formă. Repet încă o dată punctele în cauză, spre a fi sigur că nu s-au strecurat greșeli. Hotărîrea Dumneavoastră testamentară anterioară, conform căreia nepoata Dumneavoastră Luise W. sau primul ei născut era desemnat ca singur moștenitor în cazul decesului Dumneavoastră, este anulată și V-ați decis acum să lăsați întreaga Dumneavoastră avere Uniunii pentru stimularea culturilor de grădină...

ROMAN

Eduard ajunsese în fața ușii garderobei ei și vru să apese deja pe clanță, cînd auzi un rîs ușor. Erau acele scîncete catifelate, acele gîngurituri de porumbel pe care le cunoștea atît de bine. Dar ce să fie asta? O voce de bărbat răsuna printre ele, un rîs vesel, mulțumit, de bărbat. Eduard ascultă, dar nu putu distinge nimic. Atunci deschise repede ușa. Rosi ședea în fața mesei de machiaj, tamponul de pudră în mîng și aplecat peste ea stătea directorul. „Ah, dumneata ești, dragul meu“, spuse directorul pe cel mai nevinovat ton din lume, „vrei și dumneata să-i așterni chipeșului nostru vinător ad-

mirația și încîntarea la picioare? Atunci nu vreau să deranjez. Despre proiectul cunoscut discutăm mîine, Rosi. Mai gîndește-te. Servus, servus.“ „Ce voia? Ce caută aici?“ întrebă Eduard întunecat. „Doamne, afaceri, iubitul meu“, spuse Rosi și își tamponă fața. „Dar rideați atît de fericiti pînă ce am intrat, iar cînd scoți sunetele acelea gînguritoare, atunci știu...“ „Termină cu asta, ești fad. E doar directorul și trebuie să fii drăguță cu el. Spune mai bine, cum mă găsești“. Sări de pe scaun și păși grațioasă prin încăperea în suplul ei costum verde de vîntor, cu tricornul negru așezat șic pe peruca albă ondulată. Apoi își duse mîna la ceafă, dansă și cîntă: „Plăcerea mea e vîntoarea în pădurea verde“. Eduard o îmbrățișă pătimaș. „Vinătorul meu, micuțul și dulcele meu vîntor. Promite-mi că-mi vei fi întotdeauna credinciosă, întotdeauna, întotdeauna. Am și o mare surpriză pentru tine.“ Rosi ridică repede capul și îl privi curioasă. „Am fost astăzi la notarul meu, dr. Rehbein“, spuse Eduard, „dacă va fi odată să mor...“ „Dar nu-mi vorbi de asta iubitule, nu pot suporta așa ceva.“ „Da, tu să moștenești întreaga mea avere.“ „Nici un cuvînt despre asta inimioara mea, comoara mea, pfui, să vorbești de moarte. Și spune, finul tău, micuțul acela Eduard, să nu mai primească absolut nimic? Doamne, ce trist!“ „Absolut nimic“, spuse Eduard. „Luise se va zborși, va face niște ochi, ha, ha.“

POEZIE

Dormi, Eduard, dormi în pace
Cît ți-e scris să mai ai pace.
De lumea noastră n-ai habar,
De-onoare, cinste, bani și-amar,
Poți încă ride fericit.
Vreau să te apăr liniștit,
Străluce luna printre tei,
Răcoare blîndă-i raza ei.
În cameră lampa s-a stins,
Adormi de somn ușor cuprins.
O, de-ai rămîne mereu mic,
Să stau cu tine cite-un pic,
Să te veghez noaptea întreagă,
La cap, în cămăruța-ți dragă.
Dar pași răsună undeva:
E tatăl tău, Te va chema.

REPORTAJ

Ieri seară a izbucnit un incendiu într-o casă din Charlotten-strasse, ale cărei cauze nu au putut fi pînă în prezent stabilite. Focul s-a extins repede și a distrus podul și două etaje cu locuințe. Pierderi de vieți omenești nu sînt de semnalat, iar o mare parte din inventar a putut fi salvată. La acest eveniment s-a remarcat în mod deosebit Moritz M., în vîrstă de 54 ani. Din întîmplare plimbarea de seară l-a purtat prin apropierea imobilului în cauză, iar cînd a văzut din depărtare strălucirea flăcărilor, alergă de îndată la prima cabină telefonică și înștiință pompierii. Dar nu numai atît; se îndreptă în grabă spre imobilul respectiv în care locuia nepotul său Hans W. cu soția sa Luise, sună, iar cînd văzu că nu se prezintă nimeni și află de la vecini că perechea era dusă la teatru spre a vedea opera *Fericire de vîntor* pe care domnișoara Rosi Huber în rolul bărbătesc Alois a ridicat-o la un succes triumfal, se năpusti, încă înaintea sosirii pompierilor, în casa cuprinsă de flăcări, sparse ușa apartamentului și îl salvă din flăcări și fum pe micuțul fiu al perechii, pe nume Eduard, punîndu-și astfel viața în mare pericol. Această faptă este deosebit de emoționantă, știind că Moritz M. era de mai mult timp certat cu nepotul și nepoata sa. În clipa pericolului uită însă toată vrajba, iubirea sa adîncă pentru micuțul Eduard, adîncul său sentiment de familie a țîșnit plin de forță și a învins. Primarul a decernat curajosului bărbat Medalia de aur a salvării, Moritz M. nu se limită însă la atît și luă familia rămasă fără cămin în spațioasa sa locuință.

OPERETA — LIBRET

Unchiul Moritz, Hans, Luise, micuțul Eduard în cărucior, pe un balcon. E seară. Toți șed la o masă, în față pahare cu vin.

Unchiul Eduard: Să îngropăm orice ran-chiună,

Sînt fericit că sîntem iarăși împreună.

Hans: Străluce blînda luna pe fereastră,
Sărută-mă cu drag, nevastă.

Luise: Prea-bunul unchi să-l prețuim,
Pe Eduard Moritz săl numim.

Unchiul Moritz: Ah, numele e doar o
glumă,

A mea e inima lui bună.
Să-l cheme dar cum îi va place,
Lăsați-mă cu de-astea-n pace,

Toți: Să-l cheme dar, cum îi va place,
Lăsați-mă cu de-astea-n pace,
Căci numele e doar o glumă.
I-a noastră inima lui bună.
Să bem deci pentru veșnicie,
Din inimă pentru frăție!

Ridică paharele, micuțul Eduard chiuie
în cărucior, deasupra acoperișurilor se ri-
dică mare și galbenă luna.

În românește de Andrei Bart

FREDERIC BROWN

eXPeriența

— Prima mașină a timpului, domni-lor!, anunță cu mîndrie profesorul John-son, adresîndu-se celor doi confrăți ai săi. Desigur, nu e decît un prototip redus, care nu funcționează decît cu obiecte sub trei livre și cinci uncii greutate, pe dis-tanțe nedepășind douăsprezece minute în trecut sau în viitor. Însă funcționează.

Prototipul redus semăna cu o mică ba-lanță, analogă celei pe care o folosesc funcționarii de la poștă, cu deosebirea că sub taler se aflau două cadrane gradate. Profesorul Johnson luă un mic cub de metal.

— Iată obiectul pe care urmează să experimentăm, zise el. E un cub de alamă cu greutatea de o livră și trei uncii.

Încep prin a trimite cubul acesta la cinci minute distanță în viitor.

Profesorul se aplecă asupra mașinii și întoarse maneta din fața unuia dintre cadrane.

— Uitați-vă la ceas, domnilor! Cei doi confrăți își priveră ceasurile, profesorul Johnson așază cu grijă cubul pe talerul mașinii. Cubul dispăru.

După cinci minute socotite la secundă, cubul reapăru. Profesorul Johnson îl luă de pe mașină.

— Iar acum, domnilor, la cinci minute în trecut.

Întoarse maneta din fața celui alt cadran și, ținând cubul în mână, se uită la ceas.

— E trei fără șapte minute, zise. Am să pun mecanismul în mișcare — o voi face așezând cubul pe taler — reglînd totul pentru ora trei. În aceste condiții, la trei fără cinci cubul trebuie să dispară din mîna mea și să apară pe taler cu cinci minute înainte ca eu să-l fi pus acolo.

— Cum veți putea așeza atunci cubul?, întrebă unul din confrăți.

— Cînd mîna mea se va apropia, el o să dispară de pe taler, ca să-mi apară în mîna spre a fi așezat. Ora trei. Vă rog să priviți, domnilor.

Cubul dispăru din mîna profesorului Johnson.

Și apărură pe talerul mașinii timpului.

— Ați văzut? Cu cinci minute înainte de a-l așeza, cubul e pe taler!

Cei doi colegi cercetară cubul, incretînd din sprîncene.

— Bine, zise unul dintre ei, dar ce s-ar întîmpla dacă acum, cînd cubul a apărut pe mașină cu cinci minute înainte de a-l fi pus acolo, v-ați răzgîndi brusc și nu l-ați mai pune la ora trei? Nu cumva modul de funcționare al mașinii dumneavoastră implică un fel de paradox?

— E foarte interesant ceea ce spui, scumpul meu coleg, zise profesorul Johnson. Nu m-am gîndit la asta. Trebuie să experimentez. Deci nu voi pune...

Funcționarea mașinii nu implica nici un paradox. Cubul rămase pe loc.

Însă întreg universul, profesor, confrăți și rest, dispăru.

GÉRARD KLEIN

ultimul ȚÎNȚAR al verii

Stătea întins pe pat și, prin fereastra deschisă, zărea cerul nopții limpezit de norii de peste zi, strălucind de stele, și contururile întunecate ale acoperișurilor din apropiere, siluetele coșurilor, planuri înclinate și semnele de exclamație ale antenelor. Aerul era proaspăt.

Stătea întins, cu ochii deschiși, cu mîinile așezate lejer pe pat, liniștit, cu mușchii relaxați, și putea auzi pașii mărșăluitorului singuratic care bîntuie aleile tăcute ale timpurilor, căi pline de sînge, fremătînd sub pulsație regulată a inimii, regularitate de metronom, și propria lui răsufare de parcă era respirația delicat ritmată a unei alte pesoane. Se gîndea la vara care tocmai se sfîrșea.

Se gîndea la această ultimă zi apăsătoare și caldă, ca o rechemare a verii, rătăcită prin săptămîni ploioase, ca un ultim mesaj al verii, ca un suris tandru și ostenit al verii, și auzi un zumzet ușor, zgomotul unui motor minuscul și aerian, biziitul grav și agasant al unui țințar, ultimul țințar al verii.

Asemeni tuturor fraților săi născuți și morți de-a lungul anului, striviți, înstelînd pereții și plafonul cu pete — tehnica e simplă: iei o carte, o izbești de zid cu o mișcare rapidă, țințarul nu țipă, chiar dacă lasă o aureolă de sînge, un sînge ce era al tău și pe care-l digera încet, cu voluptate, în coma senină de după agresiune — țințarul intrase pe fereastră, atras de mirosul acestui om, sau poate că și de sunetul ritmat al oceanului sangvin.

Cu cîteva săptămîni în urmă, ei se precipitau în roiuri zumzăitoare pe fereastră, spre lampă, ori, mai târziu, noaptea, spre trupul dezgolit și umed al omului înfierbîntat, și se încurcau unii pe alții, biziind într-o ceată veselă și înfometată, dar acesta era singur, ultimul țințar al verii, ostenit și plin de experiență,

pregătit să evite mișcarea iute a minții, după ce-și depusese speranța speciei în vre-un cordon acvatic, și venind la omul acesta pentru un ultim festin. Era unul singur, ultimul din acea vară. Iar omul, tocmai din pricina asta, ascultând cîntecul țințarului, nu-și putea reține un soi de tandrețe pentru el, căci vara aceea era pentru țințar ultima; poate că, dacă l-ar fi lăsat să se instaleze în apartamentul cald și uscat, ar fi trăit mai mult — muștele așa își petreceau iarna cîndva —, poate că-și va lua hrana de vampir la ore regulate, poate că se va obișnui?

Dar n-o să apuce în nici un caz vara viitoare. Nici un țințar n-a trecut vreodată prin iarnă. Chiar dacă acesta ar fi supraviețuit lunilor aducătoare de moarte, n-ar ajunge niciodată în primăvară. „Nimeni, își zise omul, nu va mai ajunge vreodată în primăvară. Nu poți trece peste o iarnă de treizeci de mii de ani.”

Țințarul invizibil descria largi spirale sonore prin aer. Plonja, se apropia, atras necontenit de acel enorm sac cu sînge, întins pe pat.

„Să aprind lumina, se gîndea omul, și mă vinez țințarul, să-l alung în noapte, sau pur și simplu să-l omor. Nu-i chiar atât de simplu. Un țințar e foarte vizibil cînd se profilează pe un fond luminos. Dar dispare brusc cînd trece prin fața perdelelor întunecate sau pe lingă mobila de stejar. Și totuși nu trebuie săl scap din ochi, să aștept momentul cînd se va așeza...”

Un țințar pe o suprafață deschisă la culoare. S-a mai văzut vreodată un țințar pe un fond de zăpadă?! Poate că în nord, înspre Finlanda, înspre Norvegia, în Alaska, dacă sînt țințari pe acolo, probabil că se pot vedea țințari detașându-se pe un fond de zăpadă, acolo unde ghetarii milenari, atavici, au pornit-o la vale și de unde, încet, cu zgomot, aisbergurile vor coborî, la iarnă, de-a lungul coastei Angliei. Ghetarii vor distruge mlăstinile, heleșteele, ochiurile de apă ferite ale riurilor domoale unde țințarii și-au depus speranța speciei lor. Ziarele au vorbit despre asta, nu-l așa? Ziarele i-au intervievat pe savanți. Iată noua eră glaciară, au spus savanții. Pără panică. În cît timp se va instala? Destul de repede, au zis savanții, în cel mult cinci-zece ani, totul desfășurîndu-se progresiv.

Nu va mai fi vară, doar ploaie și zăpadă și gheață, cer acoperit, iar mai tîrziu puritatea diamantină, încremenită, a cerului de iarnă, apoi gata cu primăvara, gata cu toamna, ați mai văzut vreodată flori crescînd din solul înghețat la minus douăzeci de grade? În Siberia se pare că-i suficient un zîmbet al soarelui, temperatură crește, noroiul întărit se dezgheață și florile, iarbă, mugurii compacti și albicioși țînesc din sol pe toată întinderea, iar carele se împotmolesc în terciul vegetal, mineral, al stepei nesfîrșite.

Ultimul țințar al verii, ignorînd viitorul, ziarele și meteorologia.

„Nu poți crede una ca asta, gîndea omul. Nu poți crede că orașele vor pieri, că oamenii vor coborî în grupuri compacte spre sud, așa cum au mai făcut-o de două, de trei ori, de zece ori poate, în decursul marilor migrații geologice, fără să păstreze despre asta nici cea mai vagă amintire, căci urmele cosmarului se șterg cît ai clipi. Nu poți crede că vara nu va mai veni, că arborii vor dispărea sau vor putrezi sau vor rămîne pe vecie blocați în substanța translucidă a timpului anesteziat, că nu vei mai vedea lume alergînd pe străzi, nici fete în rochii înflorate, nici decolteuri scîlpînd în soare, ori sub lămpile nemișcate și strălucitoare, nici femei admirabile cu pielea bronzată, nici brate goale, nici picioare goale, nici trupuri întinse pe nisipul plajelor, nimic altceva decît blănuri, haine groase, carcase rezistente, negare a libertății, măști și camuflaje, în sfîrșit, nici urmă de suplețe.

Cu excepția sudului.

Cei bogați vor pleca în sud. Toată lumea va pleca spre sud. Vor fi tulburări, vor fi acolo milioane de oameni îngheșuiți pe fișia îngustă cu soare, ca niste naufragiați pe o plută, pe un banc de nisip mereu îngustat de flux. S-au luat măsuri, spuneau ziarele. Ce o să devenim? Îmi plăcea iarna, pe vremuri, cînd eram copil, îmi plăcea mușcătura frigului, și zăpada desigur, nu învățasem să iubesc soarele. Nu învățasem să iubesc pur și simplu, nu poți să iubești decît sub razele soarelui. Nu știam să prețuiesc un țințar.”

„Acum ce-o să fac?”, se întreba omul. Țințarul era foarte aproape. Poate că ar fi putut sufla spre el, sau să-i spună să plece, să o apuce spre sud zorind cu toată puterea mușchilor săi imponderabili, de

țințar, în speranța că o va lua înaintea frontului alb, înaintea suflului mortal al iernii, ori că se va prăbuși în zăpadă și va fi conservat acolo zece mii de ani, o sută de mii de ani, ca mamuții descoperiți în Siberia și a căror carne era bună de mâncat, așa au declarat savanții în urma discuțiilor cu vânătorii calmici sau samoiezi: privit de aici, e același lucru.

Țințarul tăcu. Se așezase pe perete, foarte aproape. Omul îl simțea fără să-l vadă: mecanismul acela subtil, precizie perfectă, picioare subțiri ca firele de păr, aripi cu nervuri, un ac acționând fără gres, mică pompă aspiratoare, răsucită, dezrăsucită. Dar dacă țințarii ar să prăvietui tuturor iernilor, dacă ar hiberna ca adevărat, dacă nu s-ar naște din măștiți ci s-ar lăsa închiși într-o carcasă de gheață, ei, cei atât de fragili, prinși în apăsarea grea și protectoare a apei pietrificate?

Toată lumea are asemenea perioade, momente în care frigul te invadează, toată lumea, oamenii, duratele, chiar planetele. Se întrebă dacă planeta se simțea cumva singură, așa, leodată, de va fi devenit atât de rece. Opusul febrei, calmul plat al adâncurilor, tristețea mută a serilor de beție: vegetația din tine își pierde graiul, iar vântul suflă, baraje înalte se prăbușesc și ghețarii străvechi urcă pînă la gură, pînă la ochi. E inutil atunci să cauți o altă căldură, fie a unui corp, fie a soarelui, e inutil, nu-i așa, vechea mea prietenă, Terra?

Țințarul își pregătea atacul. Trebuia să reflecteze. Trebuia să se gindească dacă era bine să pornească acum, sau să aștepte pînă cînd omul va adormi cu totul. Pe de o parte, era periculos, pe de alta îi era foame, aproape că nu se mai putea abține. Îi era teamă să nu-și simtă picioarele îndoindu-se, să nu se vadă pe sine însuși prăbușindu-se la pămînt.

Omul simți frigul, deodată, înăuntrul și în afara lui. Mîna dreaptă bijbii și găsi pînă la urmă întrerupătorul, și făcu lumină; își strînse pleoapele, ochii vătămați se obișnuiră, văzu țințarul pe perete, la douăzeci de centimetri deasupra capului său, ultimul țințar al verii, iar vara se sfîrșise. Luă cartea începută și pe care o lăsase deschisă, o închise și o strînse între degete. Se ridică pe jumătate și, cu un gest rapid, strivi țințarul. Zgomotul surd al cărții izbînd peretele și ceva ca o picătură de sînge pe zid. Țințarul ră-

măsese lipit de carte. Puse cartea pe măsută, se întinse din nou, uitîndu-se fix în plafon, stînsse lumina, mîna sa căutînd întrerupătorul și negăsindu-l — ce ciudat, după atîția ani —, apoi găsindu-l, un declic, și din nou privea afară, în noapte.

Aspira încet aerul, cu buzele întredeschise. Un parfum straniu și pătrunzător, aproape tăios, intrase pe fereastră, mirosul ploii care tocmai începea, era avangarda oștirilor iernii care galopau pe undeva, sub un soare minuscul și comic al regiunilor boreale. „În curînd, își zise, o să se audă mormăitul urșilor în orasul pustiu“

GÉRARD KLEIN

CONDAMNATUL

Trăiesc în centrul unei sfere nemărginite și deformabile. Timpul se scurge fără ca eu să mă schimb. Cît văd cu ochii, nimic nu mișcă. Nu pot crea, nu pot visa. Timpul îmi smulge gîndurile abia infiripate. Pot doar să exist, fără trecut și fără memorie. Îmi rămîne numai amintirea vieții de odinioară, ca să contrasteze și mai vizibil cu nimicnicia situației mele. Nu îmbătrînesc. Și cu toate că viitorul tern îmi pare la fel de nebuloș ca și trecutul sumbru, știu că n-am să îmbătrînesc niciodată și că nu voi muri. Știu că oamenii se tem de bătrînețe și urăsc moartea, dar, deși am împărtășit cîndva aceste sentimente, doresc cu înfrigurare să-mi simt bătăile inimii și pulsațiile arterelor răzîndu-se, mușchii înțepenind, oasele deformîndu-se. Însă nu mai am decît o nesfîrșită amintire a corpului pe care l-am abandonat.

Întro seară de vară mi-am ucis acel corp. Poate că am făcut-o din joacă. Dar adevărul e că aveam prea mult noroc și eram singur. Nu e bine ca zeii să arunce pe umerii cuiva o grea povară de fericire fără să-i acorde pic de ajutor.

M-am sinucis, M-am sinucis ca să-mi întipăresc în minte un chip care s-a șters și pe care cu un efort teribil și van încerc neconținut să mi-l reamintesc. Am auzit țipetele, apoi plîsetele plutind într-o mare sonoră pe cînd îmi ridicau corpul legănat de mersul șovăielnic al purtătorilor. Apoi am fost proiectat aici.

De aici nu pot pleca nicăieri. Sfera e infinită. Nici o călătorie nu i-ar atinge marginile.

În centrul sferei plutesc răsucindu-mă. Asta îmi permite să simt cum se scurge timpul. Atîtea rotiri. Dar timpul e un fluviu cu debit egal și, cu toate că anii trec, eu nu mă schimb deloc. Timpul e un nisip verde, iar eu îi număr firele fără să le pot însemna și fără să le recunosc. Nu pot construi nimic, nici vis, nici creație. Timpul există aici numai ca să-mi dau seama de durata infinită a acestei lipse de viață.

Mi se întîmplă în cursul unor nesfîrșite intervale de timp să trăiesc o viață iluzorie. Mi se pare că dimineața am părăsit sfera nemărginită, deșertul închis al timpului. Dar mi se întîmplă să îmbătrînesc peste zi, iar seara să mor. Și cînd falsa auroră îmi aduce o nouă viață, știu că nu sînt decît jucăria vreunei deriziuni supreme.

Apoi uit.

Mîntea mi-e foarte limpede. Dar nu pot nici să creez, nici să visez. Nu sufăr. Tînjesc după corpul meu, după viața mea adevărată, după bătrînețea întreruptă a membrelor, durerea împietrită a nervilor și oasele strîmbate odată cu trecerea timpului.

Sînt singur, pentru totdeauna.

Știu că peste o distanță infinită, dincolo de o zonă nedeterminată, se află o altă sferă și trăiește o altă ființă, dar nu voi ajunge niciodată la ea.

Mă aflu în Infern.



A. E. VAN VOGT

surogat ETERN

Grayson îi scoase camaradului său cătușele de la încheieturile mîinilor și de la glezne.

— Hart!, strigă el cu asprime.

Tînărul culcat pe patul de campanie nu făcu nici o mișcare. Grayson ezită, apoi îi trase deciziv un șut.

— Pentru Dumnezeu, Hart, ascultă-mă! Te eliberez... poate că nu mă mai întorc.

John Hart nu deschise ochii. Nici măcar nu părea să fi înțeles că primise o lovitură. Zăcea inert și singurul indiciu că trăia era faptul că era moale, nu țeapăn. Avea obrajii aproape lipsiți de culoare. Părul negru îi era murdar și umed.

— Hart, insistă Grayson, plec să-l caut pe Malkins. Amintește-ți, au trecut patru zile de cînd a plecat spunînd c-o să se întoarcă în douăzeci și patru de ore.

Neprimind nici un răspuns, Grayson se răsuci spre ușă, apoi șovăi și vorbi din nou:

— Hart, dacă nu mă întorc, trebuie să știi unde ne aflăm. Asta e o planetă străină, înțelegi? Nava ne-a fost distrusă, iar noi am coborît aici cu capsula de salvare și avem nevoie de carburant. Malkins s-a dus să-l caute, iar acum plec eu să-l caut pe Malkins.

Fața celui culcat nu reacționă în nici un fel. Atunci Grayson ieși cu inima strînsă și o luă înspre dealuri. N-avea nici o speranță.

Trei oameni căzuseră pe o planetă, cine știe unde, iar unul dintre ei era nebun de legat.

Mergînd, privea în jur perplex. Peisajul părea cu totul pămîntean: copaci, tufișuri, iarbă, munți nimbați de piclă albăstruie în depărtare. Era cu atît mai bizar cu cît, la descindere, el și cu Malkins avuseseră impresia foarte clară că nimeriseră într-o lume aridă, fără atmosferă și fără viață.

O briză ușoară îi mîngîie obrajii. Aerul era impregnăt cu parfum de flori. Văzu păsări zburînd printre copaci, iar la

un moment dat desluși un tril ce-i amin-tea în mod frapant trilul ciocîrliei.

Umblă toată ziua fără să găsească nici o urmă de-a lui Malkins. Nu văzu nici locuințe care ar fi fost un semn că existau ființe inteligente pe planetă. Chiar înainte de căderea nopții, auzi o voce de femeie chemându-l pe nume.

Grayson tresări, se întoarse și își văzu mama, mult mai tinăra decît cînd o privise pentru ultima dată, în sicriu, în urmă cu opt ani. Ea înaintă și-i spuse pe un ton sever:

— Billie, să nu-ți uiți cauciucurile.

Grayson o privi cu stupefacție, necrezîndu-și ochilor. Apoi, hotărît, merse spre ea și o atinse. Ea îi luă mîna, iar degetele îi erau calde, vii.

— Du-te și spune-i lui taică-tău că am pus masa.

Grayson se desprinsese și se trase îndărăt, privind în jurul lui cu un aer rătăcit. Ei doi se aflau în mijlocul unei vaste întinderi acoperite de iarbă. În depărtare se zăreau apele sclipitoare ale unui rîu argintiu.

Se întoarse și porni din nou prin lumina amurgului. Cînd răsuci capul, nu văzu pe nimeni. Dar curînd își dădu seama că un băiat păsea alături de el. La început Grayson nu-l luă în seamă, însă la un moment dat aruncă o privire însoțitorului său.

Era el însuși, la cincisprezece ani.

Chiar înainte de a se înnopta de-a binelea observă că un al doilea băiat îl ajunsese pe primul. Tot el, la unsprezece ani.

Trei Bill Grayson, își zise și îl apucă un ris nervos.

Începu să alerge. Cînd se întoarse, nu mai văzu pe nimeni. Cu răsufierea tăiată, își încetini cursa și aproape imediat auzi risete de copii în amurgul călduț. Sunete familiare, dar care îl împietrîră.

Grayson strigă incindat:

— Toți ăștia care sînteți eu la vîrste diferite! Cărați-vă de-aici! Știu că nu sînteți decît niște halucinații!

Cînd se simți sfîrșit de atîta strigat, cînd glasul nu-i mai era decît un șuierat răgușit, se gîndi: *Nimic altceva decît halucinații? Chiar așa?*

Era nespus de deprimat, de ostenit.

— Hart și cu mine, zise cu o voce istovită, aparținem aceleiași case de nebuni.

Se făcu iarăși ziuă, iar el speră că soarele va pune capăt nebuliei de peste

noapte. Pe măsură ce lumina inunda lent peisajul, Grayson lua cunoștință cu perplexitate de împrejurimi. Se afla în virful unui deal, iar la picioarele sale i se întindea orașul natal, Calypso din Ohio.

Îl contemplă neîncercător, iar apoi, fiindcă părea absolut real, începu să coboare panta în fugă.

Era chiar Calypso, însă așa cum fusese orașul în copilăria lui. Se îndreptă spre propria sa casă. Era acolo și el; l-ar fi recunoscut oriunde pe copilul acela de zece ani. Îl strigă pe băiat, care îi aruncă o privire, o luă la fugă și dispăru în casă.

Grayson se lungi pe peluză, cu un braț așezat peste ochi. „Cineva își zise, ceva... îmi scoate din minte imagini și mi le arată.”

Se gîndi că dacă voia să rămînă normal, și în viață, trebuia să cramponeze de această idee.

Era a șasea zi de la plecarea lui Grayson. La bordul capsulei de salvare, John Hart se însuflește și deschise ochii.

— Mi-e foame, strigă fără să se adreseze cuiva anume.

Așteptă nici el nu știa ce, apoi se mișcă greoi, se ridică și merse spre bucătărie. După ce mîncă, se duse la ușă și contemplă îndelung peisajul terestru aflat înaintea ochilor săi. Asta îi dădu un oarecare curaj.



Brusc, sări jos și se îndreptă către cea mai apropiată dintre coline. Noaptea venea cu repeziune, dar lui nu-i trecea prin cap să se întoarcă.

Curind, capsula dispăru în întunericul din urmă.

Una dintre prietenele lui din copilărie fu prima care îi vorbi. Ea apărură din umbră și discutară îndelung în cele din urmă, hotărîră să se căsătorească.

Ceremonia fu celebrată imediat de un pastor care sosi cu automobilul și găsi cele două familii adunate într-o splendidă locuință de la periferia orașului Pittsburgh. Pastorul era un bătrîn pe care Hart îl cunoscuse în copilărie.

Tinerii căsătoriți își făcură călătoria de nuntă la New York și la cascada Niagara, apoi plecară cu un avion-taxi în California, unde se instalară. Făcură dintr-o suflare trei copii și erau acum stăpîinii unui ranch de cincizeci de mii de hectare și ai unei cirezi de un milion de vite, pentru care aveau cow-boys îmbrăcați ca niște vedete de cinema.

Pentru Grayson, civilizația ivită în toată strălucirea ei în jurul său, pe ceea ce fusese la început o planetă pustie și lipsită de aer, ținea în întregime de domeniul coșmarului. Oamenii pe care-i întâlnea aveau o speranță de viață de nici șaptezeci de ani. Copiii se nașteau la nouă luni și zece zile după ce fuseseră concepuți.

Înmormintă șase generații din singura familie pe care o întemeiasă. Iar apoi, într-o zi, cînd trecea pe Broadway — la New York — mersul, silueta bondoacă și aspectul unui bărbat care venea din direcția opusă îl făcură să se oprească brusc.

— Henry!, strigă. Henry Malkins!

— Ce întîmplare! Bill Grayson!

Își strînseră miinile, tăcuți și oarecum jenați după primul moment de efuziune. Malkins rupse tăcerea:

— E un bar acolo, în colț.

La al doilea rînd de pahare, unul dintre ei își aminti de John Hart.

— O forță vitală aflată în căutarea unei forme i-a folosit mintea, declară calm Grayson. Aparent, ea n-are nici un mijloc de a se exprima. A încercat să mă folosească...

Ridică din sprîncene, întrebîndu-l pe Malkins din priviri.

— Și pe mine!

— Presupun că am rezistat prea mult. Malkins își șterse fruntea de sudoare.

— Bill, zise el, e ca într-un vis. Mă căsătoresc și divorțez tot la patruzeci de ani. Mă însor cu o fată care pare de douăzeci de ani, iar după zece sau douăzeci de ani pare de cinci sute.

— Crezi că totul se petrece în imaginația noastră?

— Nu, nu, nici vorbă. Cred că această civilizație există... orice-aș înțelege eu prin existență, răspunse Malkins și gemu: Să nu intrăm în amănunte. Cînd citesc vreo carte de filozofie care explică viața, am impresia că mă aflu pe marginea unei prăpastii. Măcar dacă am putea scăpa de Hart, într-un fel sau altul!

Grayson surise cu amărăciune.

— Prin urmare, tu n-ai înțeles încă?

— Ce vrei să spui?

— Ai vreo armă la tine?

Fără un cuvînt, Malkins scoase din buzunar un pistol cu raze. Grayson îl luă, și-l apropiă de tîmpla dreaptă și apăsă pe trăgaci... pe cînd Malkins se arunca spre el ca să-l împiedice, dar era prea tîrziu.

Raza albă, subțire, păru că trece prin craniul lui Grayson. Ea făcu o mică gaură rotundă cu marginile arse în lambrurile din spatele lui. Neatins, cu sînge rece, Grayson îndreptă țeava triumfiulară spre prietenul său.

— Vrei să încerc pe tine?, propuse ei, rîzînd.

— Dă-l încoace!, strigă Malkins tremurînd și îi smulse pistolul.

Apoi se liniști și spuse:

— Îmi dau seama că nu îmbătrînesc. Bill, ce ni se întîmplă?

— Cred că sîntem ținuți amîndoi în rezervă, răspunse Grayson.

Se ridică și-i întinse mina.

— Mi-a părut bine să te revăd, Henry. Ce-ai zice să ne întîlnim aici în fiecare an, ca să facem schimb de impresii?

— Bine, dar...

— Curaj, bătrîne, zise Grayson cu un suris cam forțat. Nu pricepi? E cel mai grozav truc din univers. Vom trăi veșnic. Sîntem înlocuitori posibili, în caz că n-o să meurgă ceva.

— Dar ce se întîmplă? Cine face asta?

— Pune-mi întrebarea peste un milion de ani. Poate că atunci voi avea un răspuns.

Grayson se răsuci pe călcîie și ieși din bar. Fără să se mai întoarcă.

DEFLATIE 2001

Faptul că trebuia să plătească zece dolari pentru o ceașcă de cafea îl înlemni pe Lester Perry.

Nu trecuse nici o lună de când prețul fusese stabilit la opt dolari iar el începea să se lege în speranța că nu se va mai schimba. Examină cu tristețe automatul distribuitor în timp ce lichidul negru clipea într-un pahar de plastic. Expresia feței îi deveni și mai nenorocită când duse paharul la gură.

— Zece dolari, bombăni, și pe când s-o bei, e rece!

Pilotul său, Boyd Dunhill, ridică din umeri, apoi își examină galoanele aurite ale uniformei, de teamă să nu le fi șters strălucirea prin această mișcare neașteptată.

— V-ați așteptat la altceva?, întrebă el indiferent. Săptămîna trecută autoritățile aeroportului au respins cererea formulată de Sindicatul Angajaților la Distribuitorii de Cafea, iar sindicatul le-a interzis membrilor săi să facă ore suplimentare. În consecință, prețurile au crescut.

— Bine, dar ăia au obținut o creștere de 100% acum o lună! Atunci a urcat prețul cafelei la opt dolari!

— Sindicatul pretindea 200%.

— Dar cum ar fi putut aeroportul să suporte o mărie de 200%? Totuși!

— Salariații Automatelor de Ciocolată au obținut-o.

— Adevărat?, făcu Perry clătinînd din cap cu un aer uluit. S-a anunțat la televizor?

— De trei luni nu mai avem televiziune, îi reaminti pilotul. Tehnicienii cer un salariu garantat de două milioane de dolari pe an, iar tratativele n-au dus încă la nici un rezultat.

Perry își goli paharul de cafea și îl aruncă într-un coș pentru hirtii.

— Avionul meu e gata? Putem porni chiar acum?

— E gata de patru ore.

— Atunci ce mai așteptăm?

— Convenția colectivă a Lucrătorilor din Aviația Ușoară pretinde un minimum de opt ore de muncă pentru orice reparație.

— Opt ore ca să înlocuiesc un ștergător de parbriz! exclamă Perry, rîzînd behăit. Și e o treabă care merită?

— S-a dublat numărul muncitorilor de pe aeroport.

— Firește, dacă le trebuie opt ore ca să facă o operație de treizeci de minute! Dar asta-i o concepție absolut greșită...

Perry tăcu brusc, văzînd expresia înghețată a pilotului său. Își aminti, tocmai la timp, că exista un conflict privitor la salarii între Asociația Proprietarilor de Avioane și Sindicatul Pilotilor de pe Aparatele Particulare Bimotoare cu Aripă Joasă. Proprietarii propuneau o creștere de 75%, iar piloții cereau 150% plus o primă de kilometraj.

— N-ai vrea să chemi un hamal, ca să-mi ducă valiza?

Dunhill clătină din cap.

— Va trebui s-o duceți singur. Hamalii sînt în grevă de vineri.

— De ce?

— Pentru că prea mulți inși își cară singuri bagajele.

— A! da...

Perry își ridică valiza și și-o duse pe pista unde aștepta aparatul său. Se așeză pe unul din cele cinci fotolii, își legă centura și întinse mîna spre suportul de reviste ca să citească ceva în timpul zborului spre Denver, însă atunci își aminti că erau aproape cincisprezece zile de când nu mai apărea nici un ziar, nici o revistă. Pregătirile pentru decolare nu se mai terminau — ceea ce te făcea să crezi că, în turnul de control, supraveghetorii cerului erau angajați în tratative colective — și în cele din urmă Perry se scufundă într-un somn foarte agitat.

Se trezi speriat de șuierul vîntului pe lingă urechi și înțelese că ușa avionului fusese deschisă în plin zbor. Înghețat și fizic și psihic, deschise ochii și-l văzu pe Dunhill aplecat deasupra golului. Superba lui uniformă era boțită și deformată de chingile unei parașute.

— Ce se întâmplă?, strigă Perry. S-a aprins ceva?

— Nu, răspunsse Dunhill pe tonul cel mai oficial. Am intrat în grevă.

— Glumești!

— Chiar credeți? Tocmai m-au anunțat prin radio. Proprietarii au respins pretențiile foarte rezonabile ale Sindicatului Pilotilor de Aparate Particulare Bimotoare cu Aripi Joase, punând capăt în mod brutal negocierilor. Sintem sprijiniți de prietenii noștri din Sindicatul Monomotoarelor cu Aripi Joase și din cel al Bimotocarelor cu Aripi Înalte; prin urmare, cu toții trebuie să încetăm lucrul la miezul nopții, deci peste treizeci de secunde.

— Dar Boyd! Eu n-am parașută! Ce se va întâmpla cu mine?

Fața pilotului se întuneacă. Răspunsse sec:

— De ce ar trebui să-mi pese mie? Nu v-ați făcut nici o grijă pentru mine când încercam s-o scot la capăt cu măcar trei milioane de dolari pe an.

— Am fost egoist. Îmi dau seama acum și regret.

Perry își desfăcu centura și se ridică.

— Nu sări, Boyd. Ți dublez salariul.

— Asta-i mai puțin decât cere sindicatul nostru.

— Da? Ei bine, îl triplez! De trei ori salariul actual, Boyd.

— Sint dezolat. Nu fac înțelegeri separate. Ar slăbi solidaritatea sindicală.

Pilotul se răsuca și plonjă în noaptea plină de vuet.

Perry îl privi câteva clipe căzind, apoi se opinti și reuși să închidă portiera. Avansă spre postul de pilotaj. Aparatul se menținea într-un zbor stabil datorită pilotului automat. Perry se așază în fotoliul din stînga și apucă manșa, transportîndu-se mental cu mai multe zeci de ani în urmă, cînd era pilot de vînătoare în Vietnam. Aterizînd el însuși, era pe cale de a-și produce serioase necazuri, fiindcă sindicatele l-ar fi considerat spărgător de grevă, dar încă n-avea chef să moară. Decuplă pilotul automat și își regăsi cu încetul gesturile de odinioară.

La mai multe mii de picioare sub aparat, Boyd Dunhill trase de șnur și așteptă deschiderea parașutei. Șocul fu mai puțin violent decît se aștepta, iar la capă-

tul citorva secunde înțelese că se prăbușea mai departe cu aceeași viteză. Ridică ochii și văzu, în locul unei imense corole umflate, o grămadă de fișii de nylon fluturînd libere în vînt.

Prea tîrziu, își aminti de amenințarea Sindicatului Pliorilor și Impachetatorilor de Parașute privind declanșarea unei greve surpriză în sprijinul revendicărilor lor legate de mărirea concediilor plătite.

În românește de Doina Opriță

mica publicitate

Vind mixer stare garantată
cu operații sortatoare
și vreau o piesă automată
să facă singură mîncare.

*

Lucrînd în ture nu mai pot
sta la taifas cu ea normal,
deci cumpăr orice antidot —
de preferință papagal.

*

Vind sfaturi practice model
— rarissime în cursul vieții —
cum poți avea un soț fidel
măcar în pragul bătrîneții.

*

Pot adapta discret lentilă
direct în ochi, încît ciudat
soția-ți pare o copilă
ieșită dintr-un internat.

*

Vind instalație complexă
ce din lichid obișnuit
trecut prin filtrele anexă
produce vin desăvîrșit.

*

De vină e precis ispita
ce ne momise la bazar
căci mi-am pierdut atunci iubita
de-aceea nulă o declar.

*

Cer locuință orișice etaj
chiar dacă e un soi de colivie,
ofer în schimb o casă cu garaj
și pe deasupra socrii garanție.

*

Vind sare pură pastilată
în pungi ermetice anume —
se pune uneori în glume
cînd poanta e cam răsuflată.

*

Doresc să cumpăr preventiv
un paspartu, mi-e necesar
să completez operativ
lacunele din inventar.

*

La orice preț, oricît de drastic,
doresc lentile, dar pretind
— chiar dacă ar părea fantastic —
să-mi văd soția doar zîbind.

*

Vind set complementar de pile
utilizabil variat
în operații dificile
dar mai ales la figurat.

*

Schimb soț model, aș zice virtuos —
gătește, spală, curăță prin casă,
pe unul care nu-i deloc gelos
ca viața să devină delicioasă.

*

Urgent automobil rapid
se vinde preț redus în rate
în plus molozul dintr-un zid
ca argument de calitate.

PETER CHEYNEY

UN LUCRU BINE FACUT

Omul cu pălăria gri, murdară, părea scăpat de la morgă. Înalt, cu o bărbie voluntară ieșind din gulerul ridicat al pardesiului, arunca priviri furioase în toate direcțiile, ca și cum s-ar fi temut de cineva. În picioare avea o pereche de pantofi scilciați și umezi, care făceau un zgomot ciudat la fiecare pas. Obrazul nu-i cunoscuse de cîteva zile bune briciul. În buzunarul pardesiului mîna-i strîngea patul unui revolver, de tipul celor folosite în poliție. Arma aparținuse unui polițist, care fusese citat pe ordinul de zi în dimineața zilei cînd fusese înmormîntat. Sub pardesiu nu avea nici haină, nici cămașă, doar o flanelă de bumbac. Pantalonii puțin prea scurți și șifonați, aveau manșetele pline de noroi dar un noroi care cu siguranță nu era din New York.

Alegea în drumul său doar zonele întunecoase. De fiecare dată cînd trecea prin dreptul unei vitrine sau a vreunui alt loc mai luminat își retrăgea capul, ascunzîndu-și fața în gulerul pardesiului.

Văzînd un copil cu o piine în mînă își linse buzele ca un ciine înfometat. O bășică la piciorul drept îl făcea să șchioapete. Ajuns la colțul lui Matt Avenue îl zări pe micul vinzător de ziare. Cînd îl văzu pe omul cu pălărie gri murdară, puștiul se retrase de la bordura trotuarului într-un colț întunecos. Omul s-a apropiat, i-a luat un ziar și-a început să-l răsfoiască. Pe prima pagină se lăfăia propriul lui portret. Un titlu cu litere de-o șchioapă anunța: „Fremer a evadat omorînd doi gardieni“. Poza era reușită.

Își linse buzele crăpate și cu o voce șoptită îl întrebă pe băiat:

— Spune repede, unde-i blonda lui Franchini?

— Ai noroc bătrîne, o găsești la locul lui Moksy. Toată ziua și-o petrece

acolo turnînd în ea cu nemiluita. E plină de alcool ca un burete. Omul cu pălărie înjură printre dinţi.

— Şi cine-i dă bani de pileală?

Puştiul trase o scuipătură artistică.

— Nimeni. Moksy îi dă pe credit. Pe urmă în şoaptă adăugă:

— Ai văzut ce scrie în ziar de tine? Ai ajuns la un preţ de cinci mii de dolari, viu sau mort. Cred că te simţi mare la aşa un preţ.

Dar omul cu pălărie era deja departe. Privind în urma lui, micul vinzător de zia-re trase o scuipătură de virtuozitate.

*
* *
*

Şchiopătînd, omul mergea spre malul fluviului. Sub un felinar, pe o străduţă se opri să citească ziarul. Într-adevăr se oferiseră pentru el cinci mii de dolari. Rînjii sardonice. Lingindu-şi buzele îşi continuă drumul ceva mai repede.

Era deja miezul nopţii, cînd ajunse la destinaţie. Coborî cele cîteva trepte care duceau în localul lui Moksy. Sala era aproape goală. Moksy după teigheea citea zia-rele de seară. Omul cu pălăria gri se duse drept spre el.

— Stai cuminte şi nu face scandal! Unde-i gagica lui Franchini? Am în buzunar o jucărie, aşa că dă-i drumul!

Moksy arătă cu capul în direcţia unui colţ al sălii. Omul privi în direcţia indicată şi văzu fata. Apoi înşfăcînd paharul de whisky pe care Moksy îl avea în faţă, îl dădu pe gît, după care, şchiopătînd, se îndreptă spre masa fetei.

Arăta sub treizeci de ani şi era încă drăguţă. Părea beată doar pe trei sferturi. În faţă avea o sticlă de brandy pe care o fixa cu o privire stinsă. Picioarele încălţate cu pantofi cu tocuri înalte băteau podeaua într-un stacato interminabil. Mîinile îi tremurau, iar părul îi stătea ca un ghem de sîrmă ghimpată.

Omul se prăvăli pe scaunul din faţa ei şi-i puse pe masă sub nas ziarul cu fotografia la vedere. Fata aruncă o privire scurtă asupra pozei, apoi îl privi în faţă.

— Şi ce-i cu asta? Crezi că eşti singurul care valorează cinci mii? Rise fără pic de veselie şi reluă:

— Tot o să pună laba pe tine. Aşa se întîmplă de obicei. Şi de fapt ce vrei de la mine?

Bărbatul se aplecă spre ea şi-i spuse:

— Ascultă fetiço! Mă grăbesc şi pe deasupra n-am închis un ochi de două zile. Sint ud pînă la os, mi-e foame şi crăp de sete. Dacă nu mă piteşti pe undeva, mă-nhaţă şi mă pun la frigare.

Fata îi împinse sticla. Omul trase o înghiţitură şi reluă:

— Du-mă la Franchini, dar repede de tot! Nu-ncerca să-mi torni gogoşi că ştiu că ştii unde este! Mai ştiu că şi pielea lui face cinci miare ca şi a mea şi că tu eşti gagica lui!

Fata îl privi fără o vorbă, doar ochii căpătară ceva viaţă.

— Astă seară am vorbit cu Marelli. Mi-a spus că ne poate scoate, pe Franchini şi pe mine din zonă, dacă am unde să mă ascund două zile. Deci unde-i ascunzătoarea lui Franchini? Du-mă la el! Altfel... în două ore or să pună laba pe mine. Marelli crede că pot să-i plătesc atît cît cere, aşa că ne va duce unde trebuie pe amîndoi. Îţi propun un tîrg: Franchini împarte ascunzătoarea lui cu mine, două zile, în schimb eu îl scot de-aici şi-l duc într-un loc sigur şi liniştit.

Fata surise. Avea dinţii mici şi albi.

— Halal ucigaşi! Frumos vă stă la amîndoi, vă tremură izmenele de frică şi nu vă gîndiţi decît cum să vă ascundeţi mai bine!

Privi o clipă ziarul şi continuă:

— Pirnaia de unde ai tulit-o e cam departe. Cum ai ajuns pînă aici? Ai primit cadou o maşină?

Omul clătină din cap.

— Mi-am făcut rost de un Ford. L-am plătit cu două gloanţe în burta tipului ce era în el. Aşa că m-aşteaptă scăune-lul...

Fata îşi turnă un pahar şi-i trecu sticla.

— N-ai întîlnit pe-acolo un tip pe nume Lloyd Schrim?, îl întrebă deodată. Un băiat de douăzeci şi trei de ani. E pe viaţă din cauza unui omor.

Bărbatul aprobă din cap.

— Îl ştiu. S-a invirtit de-o popreală pe viaţă pentru că l-a curăţat pe Gerlin, la barul lui „Dihorul“. Mi-a zis că nu el a făcut treaba. Spunea că plăteşte pentru altul. E un tip mişto, păcat că-i bolnav. Cum n-are parale, trebuie să lucreze la impletitul iutei. A făcut tuberculoză. Asta-i aşteaptă pe toţi care lucrează acolo.

Se opri un moment apoi reluă:

— Tipul care l-a aranjat pe Gerlin, a pus totul în spinarea lui Schrim. Dar băiatul n-a cripit nimic. De asta o să crape muncind la iută. A ajuns la capătul puterilor.

Fata îl privi fix.

— De ce nu-ncearcă s-o șteargă? Tu ai reușit. De ce nu și el?

Omul rânji.

— Eu am avut prieteni afară. Tipi plini de parale. S-ar putea aranja dar costă. Pentru mine s-au pus la bătaie zece miare.

Fata zimbi trist.

— Ești un copilaș valoros. Zece miare ca să ieși, cinci ca să te bage la loc.

Bărbatul începu să tușească.

— Ascultă, îi spuse ea. Accept tirgul. Îți ofer ascunzătoarea lui Franchini până când vă scoate Morelli. Fii atent cum facem. Eu merg înainte să caut un taxi. Îi spui șoferului să te ducă pe Cărarea Marinarilor, în docuri. La capătul drumului găsești o baracă dărăpănată. Acolo se pitește Franchini la etajul de sus. Fii atent cum faci, Franchini nu te cunoaște și s-ar putea să te ciuruiască. Mă-ntorc într-o jumătate de oră. Atunci să-mi spui unde-l găsești pe Morelli ca să aranjăm afacerea. Pe curind!

* * *

Franchini deschise ușa omului care șchiopăta și îi privi atent.

Franchini era lung, slab și murdar. Neras de-o săptămână.

— Intră!, zise. Deci tu ești Fremer. Gagica mi-a telefonat. Știu ce-ai vorbit și-s de acord. Eu aș prefera Canada.

— Eu la fel.

Închiseră ușa și o zăvorîră.

Pe masa din încăpere era o sticlă și un pistol automat. Franchini ținea în mână altul. Îl depuse pe masă lângă celălalt și trase o înghițitură din sticlă.

— Ești înarmat?

Fremer scoase din buzunar revolverul și-l aruncă pe masă.

— N-are gloanțe. Ultimele două le-am băgat azi în tipul de la care am luat Fordul ca să ajung la New York.

Franchini aprobă din cap.

— O.K. Nu ne rămîne decît să așteptăm.

Stăteau în tăcere bînd din sticlă pe rînd. Scrișnetul pneurilor luînd curba în străduța alăturată, se auzi tocmai cînd Franchini ducea sticla la gură, Fremer

care-și ținea mîinile sub tăblia mesei o răsturnă cu o mișcare bruscă. Revolverele căzură pe podea, iar Fremer peste Franchini.

Ușa zbură din balamale și o jumătate de duzină de polițai înarmați pînă-n dinți, în frunte cu-n ofițer, dădu buzna în încăpere.

— Mîinile la ceafă băiețai!, strigă locotenentul. V-am aranjat o întîlnire pentru amîndoi cu scaunul electric. Așa că nu vă enervați.

Îi puse cătușele lui Franchini și se întoarse spre Fremer, în vederea aceluiași tratament.

— O.K. locotenente!, zise Fremer. Căutați în căptușeala pardesiului și-o să-mi găsiți insigna. Sint Lemmy Caution — agent federal. Am regizat piesa asta ca să-l prîndem pe Franchini. Am prevăzut că fata va mușca din momeală.

Locotenentul găsi insigna, iar Caution lăsă mîinile jos.

— Franchini, ești un prost, îi spuse Caution. Trebuia să-ți dai seama că fata nu l-a uitat pe Lloyd Schrim. Noi aștia-lăți ne-am gîndit. Am inventat istorioara cu un tip Fremer, care a evadat din închisoare, i-am pus poza în ziar și l-am trimis la New York să-i povestească că drăguțul ei se prăpădește de tuberculoză muncind la iută, pentru că nu vrea să-l denunțe pe adevăratul ucigaș. Îți dai seama că n-avea în cap decît o idee. Să găsească bani să-și scoată pușorul de la popreală. Și cum ne avea în mînă pe amîndoi, la cinci mii de dolari bucata, bineînțeles că s-a dus să ne vindă. Dragostea are importanța ei în treburile din astea. Pe asta am mizat și-am cîștigat. Hai, băieți, luați animalul ăsta de aici!

* * *

Lemmy Caution coborî șchiopătînd treptele bombei lui Moksy. Se duse drept la teighea și ceru whisky. Moksy îi împinse sticla, pe care agentul federal o luă și se duse spre colțul unde fata stătea plîngînd cu capul rezemat în palme.

Se așeză în fața ei și puse sticla pe masă.

Fata își ridică spre el privirea disperată.

— Nu mai plînge, fetițo! Știu și eu că viața nu-i veselă în fiecare zi. Dar dacă plîngi în local demoralizezi clientela. Știu

că știi că toată povestea cu evadarea era o înscenare ca să punem mina pe Franchini. Facem și noi ce putem.

Ea luă sticla și trase o dușcă.

— Te crezi nostim, polițaiule! Îți stă bine când spui vorbe mari. Mai știi și altceva în afară de meseria ta păcătoasă?

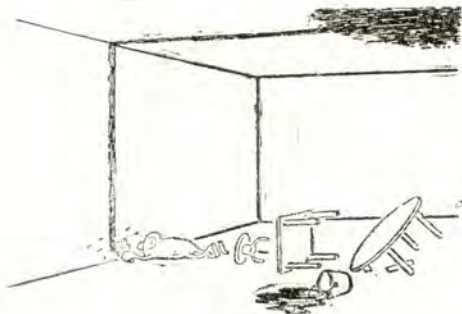
Caution începu să ridă.

— Ascultă, micuț! Poți fi sigură că rolul pe care l-am jucat n-a fost ușor. Mai întâi și întâi n-am mâncat două zile și tot timpul ăsta m-am trambalat în pantofi sifcliați care m-au ros deadevăratelea. Și apoi lucrurile nu stau așa rău cum crezi. De când mă ocup de uciderea „Dihorului” a trecut ceva vreme. N-am crezut nici o clipă că drăguțul tău e vinovatul — nu-i genul lui. Franchini era criminalul, dar puștiul tăcea cu încăpăținare. Și cum Franchini a mai omorât un tip și cum nu reușeam să-l găsim, am montat scenariul pe care îl cunoști. Și trebuie să recunoști că am fost isteți.

Lemmy Caution îi mângie mina încheștată de marginea mesei, după care adăugă:

— Hai să mai tragem o dușcă și să mâncăm ceva. Pe urmă mergem să ne întâlnim cu un băiețel care te așteaptă la secția de poliție din Center Street. Il cheamă Lloyd Schrim. L-am scos din închisoare azi dimineață. Vrea cu orice preț să se însoare cu tine. Iar acum nu-l mai împiedică nimica. N-are nevoie nici măcar de îngrijire. N-a lucrat niciodată la iută, n-are tuberculoză și nici măcar bășici la picior ca mine.

Și nu mă săruta aici de față cu toată lumea. Mai bine spune-mi cum se vindecă o bășică la picior.



♥♥♥ SINT UN MARE ♥♥♥ SENTIMENTAL

Fără nici o îndoială, singurul vinovat sînt eu. Am făcut tot ce trebuia s-o încurc. Rămîne să plătesc, așa cum trebuie să facă un gentleman — ceea ce și sînt. Totuși, e al naibii de supărător. Și totul, pentru că am crezut în prieteni adevărați, de ăia pe care poți conta.

Evident, ar fi trebuit să fiu precaut, dar cum să-mi închipui că Hubert o să fie așa mitocan, sau că Paula mi-ar putea trage clapa la modul josnic. Și cînd mă gîndesc că nu de mult eram aproape îndrăgostit de ea.

Avocatul mi-a zis că practic n-am nici o șansă să scap de pușcărie, și că-i o baftă că m-au lăsat în libertate provizorie. Ei bine, am să intru în pușcărie și n-am să mă consider dezonorat; sînt un domn și nu singurul care ajunge acolo. O mulțime de oameni de bine, proști de sentimentali, au ajuns acolo.

Așa că tot ce-mi pot reproșa e că sînt un mare sentimental, pe care cel mai bun prieten și femeia iubită l-au jucat pe degete.

Îmi aduc aminte, parcă ar fi fost ieri, stăteam cu Hubert la clubul Bufnița Albă, la bar și era joi spre seară și ne simțeam stîngerîți fiindcă patronul Rikaldi ne privea chioris. De ce? Din cauza a șase duzini de sticle cu șampanie pe care mi le dăduse în păstrare cu șase luni în urmă. Și a aflat — oameni prost crescuți care-și vîră nasul peste tot și se informează în legătură cu orice fleac — că le-am vindut cu jumătate de preț lui Lozzi, proprietarul Clubului Patronilor.

Hubert și cu mine ne simțeam deci jigniți de atitudinea lui Rikaldi fiindcă, odată ș-odată i-am fi înapoiat banii și oricum i-am fi adus o mulțime de clienți în local din aceia care cheltuiesc sume rotunjoare. Hubert tocmai îmi povestea cum că nu-i prea merge bine, cum furnizorii dau semne de nerăbdare, alți inși

așisderea și mai avea necazuri cu un cec remis cuiva și pe care banca a refuzat să-l onoreze.

- Nu pot să-i înțeleg pe cei care fac atîta caz pentru un cec fără acoperire; oricui i se poate întîmpla așa ceva.

De fapt, nici situația mea nu era prea roză. Vindeam automobile cu comision pentru o firmă importantă și iacătă, primesc o scrisoare în care îmi comunicau ruperea relațiilor cu mine. De ce? Pur și simplu pentru o mașină vindută unui cunoscut care, ulterior, a renunțat. Comisionul îl încasasem anticipat, iar acum firma pretindea că în înțelegere cu cum-părătorul am împărțit comisionul. Cine i-a pus să mă plătească anticipat?

Hubert și cu mine am hotărît de comun acord că așa nu se mai poate. Turisții americani pe care să-i plimbăm prin Londra se răriseră, agenția care ne plătea să participăm la recepții organizate de persoane care dorau prezența unor bărbați elegați și cu alură de adevărați gentlemen — ei bine agenția ne-a tăiat de pe liste fiindcă la ultima recepție la care am participat, cineva a furat o broșă cu diamante. Asta pusese capac la toate — agenția ar fi meritat s-o dăm în judecată pentru calomnie. Habar n-aveam de broșă, Hubert și cu mine, deși mai tîrziu Hubert mi-a spus că după părerea lui, Marvyn Hall — pe care îl luaserăm cu noi — a găsit broșa, căzută pe unde, a băgat-o în buzunar și a uitat s-o mai înapoieze. Ei și? E oare posibil ca cineva să fie atît de neglijent cu propriile bijuterii? Dacă da! — merită să le piardă! A doua zi Marvyn a organizat la el acasă un chef trăznet, unul din cele mai amuzante chefuri la care am participat vreodată.

Și cum stăteam noi și tot căutam o cale de ieșire din impas, apare Paula. Pentru Paula și pentru tot ce ținea de persoana ei termenul „rafinament“ era de nedespărțit. Și pe deasupra era drăguță foc. Știa să se îmbrace; un banal sac de cartofi, pe ea putea fi o rochie Dior.

Se așeză la masa noastră și ascultîndu-ne a fost imediat de acord că trăim vremuri grele. Bani pare să se înțepenisă în buzunarele unora. Hubert adăugă că numai profitorii, mercantili și cameinii lipsiți de educație mai pot face rost de bani, ca de pildă Wilks Greering care cîștiga averi întregi la cărți în cluburile din Mayfair.

Paula aprobă fără rezerve exemplul cu Greering — tipic pentru noii îmbogățiți — care e căptușit cu aur, pe tot ce pune mîna se transformă în aur și, pe deasupra, cîștigă mereu la cărți. Ne povesti cum nu demult Greering a cîștigat aproape o sută de mii de lire de la Fernand Tilletly și cum mai apoi a refuzat să-i dea și ei vreo cinci sute cu toate că ea îl prezentase lui Fernand.

„Tipul ăsta — Greering — e odios și ar merita o lecție. Ar fi o binefecare, dacă cineva l-ar scutura de cîțiva bănuți“, zise Hubert.

„La fel gîndesc și eu, dar cum?“, fu de acord Paula.

Hubert rise, pe urmă ne informă că posedă un dispozitiv, care băgat în mîneca hainei, îți poate distribui cărți de joc potrivite la momentul potrivit și că l-a folosit pentru demonstrații de prestidigitatie. „Aș putea juca o partidă cu Greering utilizînd dispozitivul ăsta“, zise Hubert. „Ar fi grozav să-l vezi pierzînd tot timpul“.

„De ce nu, ar fi foarte amuzant“, zise Paula.

Hubert mă privi.

„Ce părere ai, Wilfred? De ce nu i-am da o lecție individului? Îi luăm banii și facem dreptate!“

„Just“, zic eu. „Găsesc că e cînstit să păcălești un pungaș. Numai că nu vîd cum am putea organiza acțiunea.“

Paula zice că se ocupă ea de asta. Îl face pe Greering s-o invite la cină, pe urmă îi propune să bea un pahar în apartamentul ei, noi picăm ca din întîmplare, propunem un poker, Greering nu rezistă tentației și gata.

„Totul e perfect“, zice Hubert. „Dar la început ar trebui să-l lăsăm să cîștige. Greering o să dubleze miza cînd va vedea că-i merge jocul, iar eu pun în funcțiune micul aparat din mîneca hainei. Tu Wilfred, faci rost de bani pentru meală“.

Îi răspund că n-am bani, că sînt pe geantă, ceea ce era adevărul curat. Hubert face o mutră plictisită.

„Dar ai un carnet de cecuri“, îmi zice.

Sigur, carnet am, dar cont în bancă n-am. Hubert reflectă un moment, apoi îmi replică:

„La urma urmelor, asta n-are nici o importanță. Și pe urmă Paula își pune la bătaie locuința, eu vin cu aparatul de

distribuit cărți, iar tu trebuie să furnizezi capitalul."

"Nu fi idiot, Hubert, cum o să furnizez capital când n-am un șfant?"

"Se poate aranja. Să zicem că Paula îl poate chema la ea pe Greering mâine seară. Tu semnezi un cec de douăzeci de mii de lire, eu mă aranjez să scot suma mâine, după închiderea băncilor. Cunoște pe cineva care o să-mi elibereze banii pe garanția mea. Pe urmă, cum mâine seară o să câștigăm cel puțin o sută de mii, vei putea vărsa în bancă suma, înainte de prezentarea cecului la încasare poimîine dimineață."

Argumentele lui Hubert îmi păreau valabile, iar combinația bine gândită, așa că după un moment de reflecție, am acceptat.

După schițarea proiectului, la masa noastră veselie era în toi. Hubert a comandat o sticlă de șampanie, iar Paula s-a dus să-i telefoneze lui Greering, și a avut noroc: Greering a invitat-o să cineze în oraș. Am terminat șampania, am comandat alta și ne minunam cât de reconfortantă este ideea de a da o lecție unui șpan care a jumulit la poker tot cartierul Mayfair. S-a convenit ca oricare ar fi suma pe care o vom câștiga, s-o împărțim în trei, în afara sumei ce o voi datora băncii. După a treia sticlă de șampanie ne-am mutat la mine unde am semnat cecul, apoi la Hubert acasă, unde am asistat la o demonstrație strălucită a modului de funcționare a aparatului de împărțit cărți după dorință. În culmea bucuriei am băut câteva pahare în sănătatea lui Greering și ne-am despărțit dîndu-ne întîlnire pentru a doua zi seara, la Paula.

Total a decurs conform planificării. Greering s-a dovedit a fi un bădăran care se chinuia să pară un gentleman, folosind cuvinte rare și risipind șampanie. L-am lăsat să câștige pînă a băgat în buzunar aproape toți banii noștri, după care a propus dublarea mizei și folosirea jetoanelor. Hubert cu mâinările lui de aranjat cărțile a fost magnific.

Pe la patru dimineață, Greering se ridică de la masă curățat, dar senin. Semnă un cec de trei sute douăzeci și cinci de mii de lire, ne rugă să acceptăm o revanșă

și înainte de a pleca, dăruie Paulei o superbă broșă cu diamante, în semn de mulțumire pentru ospitalitatea fermecătoare și pentru seara minunată pe care a petrecut-o.

Ce mai distracție!

Hubert urma să încaseze cecul a doua zi la prima oră, iar la ora nouă seara la Bufnița Albă să împărțim fratește ciștigul, ceea ce însemna o sută de mii de persoană.

* * *

Mă trezesc pe la cinci după-amiază cu capul vijilindu-mi, dar cu sentimentul milionarului. O sun pe Paula să-i propun să mergem împreună la Bufnița Albă, la împărțirea banilor. Paula zice: "Ce împărțire?" Îi explic. Îmi explică: "Hubert a șters-o cu valize în Scoția pentru o scurtă vacanță, după părerea portarului de la locuința sa. I-a lăsat portarului un plic să-l ducă la bancă. Mai mult ca sigur cecul, ce urma să fie virat în propriul său cont, ca să folosească banii unde vrea și cînd vrea. Ea, Paula, femeie singură, fără apărare și așa mai departe, a fost nevoită să riposteze cum se cuvine, drept care s-a dus la Greering și i-a dezvăluit toată combinația cu dispozitivul lui Hubert, sfătuiindu-l să se opună onorării cecului, iar Greering recunoscător și galant i-a dat cincizeci de mii de lire."

Dacă Hubert ne-a trădat pe amîndoi, Greering i-a cedat cincizeci de mii de lire, încerc eu s-o lămuresc, TREBUIE să-mi cedeze la rîndul ei treizeci de mii din care douăzeci de mii să-i restituie băncii, și zece mii să-mi rămînă mie, față de douăzeci de mii cît i-ar rămîne ei. "Eu văd altfel lucrurile", îmi răspunde ea categoric. "M-am apărat cum am putut. Și la urma urmei, eu am descoperit că Hubert a șters-o, iar tu în timpul ăsta dormeai. Așa că nu datorez nimic, dragul meu Wilfred."

Și în timp ce rămăsesem întepenit cu receptorul în mînă, fără glas, îmi transmite că se grăbește, dar că o pot găsi la ora nouă seara la Bufnița Albă. După care închide.

Iată prietenii mei. Iată sentimentele mele curate, călcate în picioare. Eu unul n-aș fi în stare să fac așa ceva unor prieteni.

Și cum stăteam așa cu lacrimi în ochi, în fața telefonului, îmi vine o idee. Mă îmbrac frumos și mă înființez la Silver Bar, comand un cocktail și discut cu

barmanul despre vreme. După care îl iau repede:

„Spune-mi, Harold, îți aduci aminte, mai zilele trecute îmi povesteai că un detectiv face o anchetă în legătură cu jocurile de noroc din Mayfair, cum îl cheamă?”

Harold aruncă priviri bănuitoare în stînga și-n dreapta, după care zice: „Inspectorul Martin, citește ziarul în colțul de colo.”

Asta da noroc.

Mă prezint și intru direct în miezul problemei; cum asistînd la o partidă de poker — între prieteni — am observat cum unul trișa cu ajutorul unei șmecherii ascunse în mîinecă. Mă întrebă dacă știu cum îl cheamă și i-am spus numele lui Hubert — Hubert Tolquhart. Își notează frumos numele în agendă. Pe urmă se interesează dacă am mai observat pe cineva suspect și îi răspund că s-ar putea, că nu sînt sigur că probabil prietena lui Hubert, dar nu-i cunosc numele.

Inspectorul încîntat îmi mulțumește, mă roagă să încerc să aflu numele persoanei. Îi promit că dacă reușesc îi voi telefona, iar el îmi lasă cartea de vizită.

Simețam că mi se reface moralul. Așa stînd lucrurile, mă întorc acasă, pun mîna pe telefon și-o sun pe Paula la Bufnița Albă. Îi relatez cum după o gîndire matură, ajungînd la concluzia că Hubert e un bandit irecuperabil și după o luptă aprigă cu mine însumi, m-am dus la poliție și le-am povestit cum l-a curățat de bani Hubert pe Greering, trîșind și că la joc a participat și prietena lui Hubert.

„Sper că n-ai menționat numele meu, dragă Wilfred, nu-i așa?”, face Paula cu o voce pierită.

„Nu, nu încă”, zic. „Pentru că regîndindu-mă la conversația noastră de după-masă, am considerat că ai glumit refuzîndu-mi cele treizeci de mii de lire ce mi se cuvin. De asta îți telefonez acum, înainte de a suna la poliție.”

Tăcere la aparat, apoi:

„Și eu dragă Wilfred m-am gîndit bine și consider că ar fi nedrept să nu ai și tu partea ta din banii pe care i-am obținut de la Greering. Ți i-aș fi dat oricum, mai devreme sau mai tîrziu, așa că vino imediat la Bufnița Albă.”

Asta da mod de a gîndi — sănătoasă concluzie. Sar într-un taxi și fuga la Bufnița Albă să-mi iau banii.

Paula îmi înmînează plicul, iar eu îi promit că-n nici un caz nu-i voi menționa numele la poliție.

Întors acasă găsesc o scrisoare de la bancă. Mă anunțau că onoraseră din contul meu — care nu mai exista de mult — douăzeci de mii de lire.

Semnătura de pe cec semăna foarte mult cu a mea, doar că era incorectă. W. G. Fettingwell în loc de Wilfred G. Fettingwell cum semnez eu de obicei. Am avut fler, date fiind împrejurările, să semnez cecul de o manieră fantezistă.

Răspund băncii că nu știam nimic de cecul emis pe numele meu, că nu eram eu genul de tip care să emit cecuri fără acoperire, dovadă semnătura falsă. Am mai adăugat că, recent, constatînd dispariția carnetului de cecuri nu m-am neliniștit avînd în vedere epuizarea contului meu, dar că oricum am motive să cred că un oarecare Hubert Tolquhart — căutat de poliție — mi l-a furat și mi-a imitat semnătura. Semnez, pun în plic, limesc un timbru și plec s-o pun la cutie. Merg fluierînd — în pofida tristeții cauzate de trădarea unui prieten — spre localul lui Gustavo în vederea unui supelu de înaltă clasă, ca să nu mai pomenesc de plăcerea de a achita nota cu una din bancnotele nou-nouțe primite de la Paula.

Tocmai îmi aprindeam o țigară și mă pregăteam să ies pașnic din localul lui Gustavo, cînd noua mea cunoștință, inspectorul de poliție Martin, mă oprește și mă invită la comisariat pentru o discuție cu I.D.P. Îl întreb ce înseamnă I.D.P. și ce are de discutat acest personaj misterios cu mine. Îmi explică că I.D.P. înseamnă Inspector Divizionar Principal și are noutăți pentru mine: Greering s-a dovedit a fi un escroc, a lucrat cu succes cîteva săptămîni în Mayfair și era căutat de poliție. Pe de altă parte, Hubert a prezentat la încasare un cec arhifals — semnat de Greering — după care a fost arestat, sub învinuirea a încă două capete de acuzare.

Îi răspund că vestea mă bucură, dar nu văd ce legătură are asta cu mine. Polițaiul începuse să mă cam plictisească.

Atunci îmi zice că biletul de cinci lire cu care plătisem la Gustavo era fals. Rămîn perplex, dar îmi revin la timp și îi spun adevărul. Bancnota o aveam de la

o doamnă în contul unei datorii, deci nu aveam cum să știu că era falsă.

Îmi spune că mă crede. Doamna în chestiune fiind arestată cu puțin timp în urmă la Bufnița Albă, a declarat că bancnotele le avea de la Greering și că îmi dăduse și mie câteva. Dar I.D.P.-ul dorea să mă vadă în legătură cu o altă acuzație formulată împotriva mea, de cine credeți? De Paula. Și cum suna acuzarea? Emitere de cec fără acoperire, sub semnătură falsă în complicitate cu Hubert, în vederea extorcării de bani de la o terță persoană. Iar Paula, buna mea prietenă, Paula, declara sub jurământ că m-a văzut completind cecul.

*
* *

Acum înțelegeți de unde tonul amar al povestirii mele.

Avocatul m-a asigurat că o să scap ieftin, maximum șase luni. Bineînțeles, poliția a profitat de împrejurări și mi-a pus în circă alte câteva mărunte acuzații.

Dar nu asta mă întristează. Mă întristează devalorizarea noțiunii de prietenie. Paula în care aveam atîta încredere, Hubert în a cărui amiciție am crezut cu candoare, să abuzeze de sentimentele mele cu atîta lașitate!

Indiferent de ce vor scrie ziarele, să știți că sint un băiat bun, sentimental, mult prea sentimental.

Traducere de A. Maxim și A. Moisi

REZOLVĂRILE ENIGMELOR DE LA PAG. 209

Foia albă

Stîrnește mirare faptul că o femeie sportivă ca victima nu-și luase permisul de conducere; se poate presupune că a



existat un motiv de natură clinică. Împrejurarea că fusese încălțată cu pantofi de culori diferite ne face să ne gîndim că suferea de daltonism, mai exact de protanomalie — un fel de orbire pentru culoarea roșie. De asemenea, putem presupune că ea nu ieșise cu mașina fiindcă a vrut; ținînd să-și asculte emisiunea preferată, ar fi putut să-și amîne puțin plecarea dacă ar fi fost vorba numai de câteva cumpărături de făcut. Se poate presupune că a ieșit cu mașina numai fiindcă soțul ei pretindea că are de pus la poștă o scrisoare foarte urgentă (ceea ce nu era adevărat de vreme ce în plic se găsea o foaie de hîrtie nescrisă) și deoarece îl credea în imposibilitate de a conduce din pricina crizei de reumatism (inexistentă dar pretextată de soț în ziua în care fusese instalat semaforul de la trecerea de nivel și cînd el văzuse în aceasta un prilej de a se debarasa de victimă). Deci, soțul alege un moment cînd trebuia să treacă trenul și în care se difuza emisiunea preferată a soției, ceea ce o va împiedeca pe aceasta să audă semnalul acustic. Cînd sosesc la trecerea de nivel, semaforul este pe roșu, ceea ce victima nu poate percepe. Fie că ea îi cere soțului să coboare spre a vedea dacă au cale liberă, fie că el face propunerea, oricum acesta coboară, traversează calea ferată și îi face victimei semn să înainteze chiar în clipa în care sosește trenul.

Globul de cristal

Ceea ce l-a pus pe inspector pe calea cea bună este un amănunt care nu figurează în text dar poate fi dedus cu ușurință: data la care s-a petrecut drama. Se știe că această dată este în preajma Paștelui. Cum se face că nu sînt clienți la măcelărie și că este cîoadă la pește? Explicația constă în faptul că ne aflăm în Vinerea mare. Pe de altă parte, se știe că victima, neavînd altceva după care să stabilească ora, își aprinde prima țigaretă a zilei cînd trag clopotele de amiază; or, în Vinerea mare nu se trag clopotele și, prin urmare, bătrînul n-a apucat să-și aprindă țigareta, așa că nu a luat foc de la un chibrit aprins de el. Dar de ce nu a răspuns victima la telefon cînd aceasta îi era singura distracție? Se poate prezuma că n-a auzit apelul deoarece era adormit, în mod artificial, prin cele două comprimate care i-au fost date la ora 11

și care nu erau medicamentul său răsunat, ci somniferul. În continuare, se poate prezuma că văduva cumpărase un fotoliu de invalid și mai instalase încă o priză de telefon pentru a-și putea așeza soțul care cerea să fie lângă telefon, într-un loc anume ales de ea; utilitatea fotoliului metalic constă și în reducerea riscului de a vedea focul propagându-se în toată casa. Deci, văduva își așază soțul într-un loc ales dinainte; îi administrează somniferul; plecând, înlătură draperiile de la fereastră și îi dă mesei cu televizorul orientarea dorită; la amiază, razele de soare se vor concentra asupra globului de cristal, după care lumina refractată se va fixa pe îmbrăcămintea de nylon care se va aprinde instantaneu.

Baia fatală

Se poate remarca, pe de-o parte, că domnul Durand vroia să se răcorească; prin urmare se poate presupune că și-a umplut cada cu apă rece, sau cel mult călduță, și că în acest caz chiar dacă flacăra boilerului s-a stins, scurgerea de gaz nu a fost suficient de importantă și de rapidă pentru a provoca o explozie atât de violentă. Pe de-altă parte, se știe că gazul s-a concentrat în jurul cazii de baie: se poate presupune că degajarea de gaz exploziv nu a avut loc din boiler, ci din cadă. Or, domnul Durand își pune în vană tot felul de compuși minerali iar doamna Durand a recunoscut că uneori îi procura și ea asemenea compuși. În sala de baie exista o rezervă de pachetele conținând sărurile de baie ale domnului Durand: se poate prezuma, deci, că unul dintre pachetele aduse de doamna Durand conținea o substanță susceptibilă să provoace o explozie, pe când soțul ei credea că are de-a face cu un compus similar celor pe care le folosea în mod obișnuit. Faptul că doamna Durand este speolog ne indică drumul de urmat, dacă până acum nu ne-a venit în minte numele unei asemenea substanțe: este vorba despre carbura de calciu cu care sînt alimentate lămpile cu acetilenă. Domnul Durand, fără să fie intrigat de aspectul de pietricele sfîrșicioase al substanței, golește pachetul în cadă; de îndată ce dă drumul la apă, se formează acetilenă și apoi se produce explozia, în clipa în care își aprinde țigarea.

În românește de **Horea Bogdan**

AGATHA CHRISTIE

Cei patru SUSPECTI

Discuția se învîrtea în jurul unor crime nedescoperite și rămase nepedepsite. Fiecare își spunea părerea: colonelul Banttry, soția lui grăsuță și blajină, doctorul Lloyd și chiar bătrîna domnișoară Marple. Singurul care nu vorbea, deși era cel mai îndreptățit s-o facă, după cum credeau cu toții, era Sir Henry Clithering, fost comisar la Scotland Yard. Acesta tăcea și își răsucea mustața zîmbind ușor de parcă se gîndea la ceva și-i venea să ridă.

— Sir Henry, a zis doamna Banttry, de ce nu spui nimic, zău, îmi vine să urlu, rămîn atîtea crime nepedepsite, ce ziceți despre asta?

— Vă referiți la titlurile de o șchioapă din ziare, de felul acesta: SCOTLAND YARD A FAULT AGAIN urmată de o listă de misterioase cazuri nerezolvate?

— Și care alcătuiesc doar un mic procentaj față de cele petrecute în întreaga lume, a zis dr. Lloyd.

— Asta cam așa este. Sutele de cazuri rezolvate și sutele de făptași pedepsiți rareori sînt trimbițate în ziare. Dar nu despre asta vorbeam. Cînd vorbim de crime nedescoperite și nepedepsite, avem în vedere două lucruri total diferite. În prima categorie intră toate crimele despre care Scotland Yardul n-a auzit niciodată și nimeni nu știe că s-au întîmplat.

— Cred că nu sînt prea multe de felul acesta, a zis Mrs. Banttry.

— Nu sînt?

— Sir Henry, doar nu vreți să spuneți că sînt atît de multe?

— Nici eu nu cred să fie un număr prea mare de astfel de cazuri, a zis Miss Marple gînditoare.

Bătrîna domnișoară, de modă veche, cu un farmec aparte, cu un aer imperturbabil, a spus acest lucru pe un ton cît se poate de calm.

— Draga de Miss Marple! a zis colonelul Bantry.

— Bineînțeles, a zis Miss Marple, o bună parte dintre oameni sînt proști și se dau în vileag, dar o mare parte nu sînt proști și te cutremuri cînd te gîndești ce pot înfăptui.

— Da, a zis Sir Henry, sînt mulți isteți. Adeseori, cînd o crimă e descoperită datorită faptului că ai lucrat prost, îți zici tot timpul: dacă nu mi-ar fi scăpat asta, nimeni n-ar fi știut niciodată.

— Da, e într-adevăr ceva serios, Clithering, a zis colonelul Bantry. Chiar foarte serios!

— Așa crezi?

— Ce vrei să spui? Sigur că e ceva foarte serios.

— Spuneți că rămin crime nepedepsite, dar oare așa să fie? Nepedepsite de lege se poate, dar cauza și efectul lucrează în afara legii. Credeți că după faptă urmează răsplată. A spune lucrul acesta e o nerozie, după părerea mea, lucrurile nu stau chiar așa.

— Se poate, se poate, a zis colonelul Bantry, dar asta nu schimbă gravitatea problemei. A făcut o pauză.

Sir Henry Clithering a zîmbit.

— Nouăzeci și nouă la sută dintre oameni gîndesc, fără îndoială, ca dumneavoastră. Dar dumneavoastră nu știți că cel mai important e să dovedești nevinovăția nu vina. La lucrul acesta nu se gîndește nimeni.

— Eu nu înțeleg, a zis Jane Helier.

— Eu înțeleg, a zis Miss Marple. Cînd doamna Trent a observat că-i lipsea o jumătate de coroană din poșetă, cea suspectată a fost femeia de serviciu, doamna Arthur. Soții Trent erau convinși că ea a fost, dar fiind oameni cumsecade și știind că are o familie mare și că soțul ei era bețiv, n-au făcut mare scandal din asta. Dar s-au purtat altfel cu ea de atunci, n-au mai lăsat-o singură în casă cînd erau plecați, ceea ce o făcea să fie foarte nedumerită; și alții au început să aibă o rezervă față de ea. Și deodată au descoperit că vinovată era guvernanta, doamna Trent o văzuse în oglindă prin ușa întredeschisă. Norocul, mai bine zis providența, iată ce vrea Sir Henry să spună. Mulți cred că cel mai condamnable lucru e să fure cineva bani, asta se vede și în povestirile cu detectivi! Dar pentru doamna Arthur adevărul era o

problemă de viață și de moarte, ea nu era vinovată cu nimic. Asta voiatiți să spuneți, Sir Henry, nu-i așa?

— Miss Marple, ați ghicit exact ceea ce voiam să spun. Menaajera despre care vorbiți a avut noroc, nevinovăția ei a ieșit la iveală. Dar mulți oameni trăiesc toată viața sub apăsarea unei suspiciuni care în realitate nu se bazează pe nimic.

— Vă gîndiți la o anumită întîmplare, Sir Henry, a întrebat doamna Bantry insinuant.

— La drept vorbind, mă gîndesc la un caz foarte ciudat. E un caz în care presupun că s-a comis o crimă, dar n-am nici o șansă să o dovedesc.

— Bănuiesc că e vorba de otrăvire, a șoptit Jane, ceva care e foarte greu de descoperit. Dr. Lloyd se foia pe scaun, Sir Henry a dat din cap.

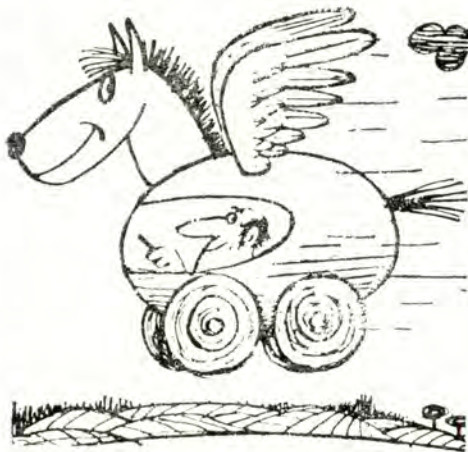
— Nu, scumpă doamnă, nu e vorba de săgeata otrăvită a indienilor din America de Sud. E ceva mult mai puțin romantic, e chiar foarte prozaic și nu-i nici o speranță să descoperim făptașul. Un bătrîn a căzut din capul scărilor și și-a frînt gîtul; un accident regretabil care se întîmplă zilnic.

— Dar ce s-a întîmplat în realitate?

— Cine poate ști? Să-l fi împins cineva? O sfoară întinsă chiar în capul scărilor și luată apoi cu mare grijă? Nu vom putea ști niciodată.

— Dumneavoastră nu credeți că a fost un accident? De ce?, a întrebat doctorul.

— E o poveste lungă, dar... sînt sigur că nu avem nici o șansă să găsim pe



cineva vinovat, ar fi neintemeiat. Dar există o altă față a lucrurilor despre care aş vrea să vorbesc. Vedeţi, sînt patru oameni care i-ar fi putut juca această festă bătrînului. Numai unul dintre ei e vinovat, iar ceilalţi trei au mîinile curate. Dar, chiar dacă adevărul ar ieşi la lumină, toţi trei ar rămîne acoperiţi de o umbră de suspiciune.

— Ar fi bine să ne spuneţi toată istoria, a zis Mrs. Bantry.

— Nu vreau s-o lungesc prea mult, dar nu pot trece peste începutul acestei poveşti. E vorba despre o afacere legată de o organizaţie germană secretă — Schwartz Hand — ceva asemănător cu organizaţia teroristă italiană, Camorra. Contrabandişti şi terorişti. A apărut imediat după primul război şi luase mare amploare. Mulţi oameni au fost victimele acestei organizaţii. Autorităţile n-au reuşit să intre în legătură cu ei pentru că îşi păstrau cu străşnicie secretele, a fost imposibil să găsească printre ei un trădător. În Anglia nu s-a auzit nimic despre această organizaţie, dar în Germania a avut urmări groaznice. Pînă la urmă au fost descoperiţi şi obligaţi să se imprăştie, graţie efortului unui bărbat, doctorul Rosen, care era pe atunci o figură bine cunoscută în serviciul secret. El a devenit membru al organizaţiei, a pătruns în cele mai secrete cercuri şi a fost cel care a contribuit la prăbuşirea lor. În urma acestui fapt, era mai înţelept să plece din Germania, o vreme, pentru că era chiar sub ochii lor. A venit în Anglia, adusesse şi recomandări de la poliţia din Berlin. Chiar eu am avut o întrevvedere personală cu el. Era descurajat şi resemnat, nu se îndoaia de ceea ce îl aştepta. „Mă vor găsi, Sir Henry, fără îndoială“. Era un bărbat impunător, cu un cap frumos, o voce profundă, uşor guturală, care îi trăda originea.

„Totul e dinainte prevăzut, dar nu-i nimic, eu mă aştept la orice. Mi-am asumat acest risc atunci cînd m-am vîrît în afacere. Am făcut tot ce am putut. Organizaţia nu se va mai reface niciodată, dar mulţi dintre membrii ei sînt în libertate şi singura revanşă ar fi pentru ei viaţa mea. E doar o chestiune de timp, dar aş vrea ca acest timp să fie cît mai lung cu putinţă. Ştiţi, eu am adunat şi am publicat unele materiale foarte interesante, rezultatul muncii mele de o viaţă. Mi-ar plăcea să pot să-mi închei munca“.

Vorbea simplu, cu oarecare grandilocvenţă pe care nu puteam să n-o admir.

„Într-o zi, mai devreme ori mai tîrziu, mă vor prinde, a repetat el. Cînd ziua aceea va veni nu trebuie să vă faceţi reproşuri. Nu mă îndoiesc că veţi face tot ce vă stă în putinţă“.

Apoi a început să-mi înşire planurile sale care erau cît se poate de simple. Şi-a propus să-şi cumpere o casuţă la ţară unde ar fi putut să trăiască liniştit şi să-şi continue munca. A ales pentru asta un sat în Somerset, King's Gnaton, cam la zece km de calea ferată şi nu era atins de civilizaţie. A cumpărat o casuţă splendidă, i-a adus unele modificări şi îmbunătăţiri şi s-a aşezat acolo foarte mulţumit. În casa lui locuiau: nepoata sa, Greta, secretarul său, o bătrînă servitoare din Germania care îl slujise cu credinţă aproape patruzeci de ani şi un servitor foarte îndemnat pentru curte şi grădină, care era din King's Gnaton.

— Cei patru suspecti, a zis încet dr. Lloyd.

— Exact. Patru suspecti. Atît şi nimic mai mult. Timp de cinci luni viaţa a decurs paşnic la King's Gnaton, pînă cînd s-a întîmplat nenorocirea. Într-o dimineaţă dr. Rosen s-a prăbuşit de pe scări şi l-au găsit mort după o jumătate de oră. Cînd a avut loc accidentul Gertrud era în bucătărie, cu uşa închisă, şi n-a auzit nimic — cel puţin aşa susţinea ea. Fräulein Greta era în grădină ocupată cu plantatul florilor, cum spusese chiar ea. Grădinarul Dobbs era în seră unde tocmai îşi lua gustarea de la ora unsprezece, după cum zicea el. Secretarul era la plimbare, deci nu putea să spună o vorbă despre cele întîmplate. Fiecare avea un alibi şi nu putea spune nimic în legătură cu povestea asta. Un lucru e sigur: nimeni din afară n-ar fi putut face lucrul acesta, pentru că un străin, în sat, n-ar fi trecut neobservat. Ambele uşi, din faţă şi din spate, erau închise, fiecare dintre ai casei avea cheia lui. Cum vedeţi, lucrurile sînt împotriva celor patru. Fiecare pare să fie dincolo de orice bănuială. Greta era fiica unicului său frate; Gertrud îl slujise cu credinţă timp de patruzeci de ani; Dobbs nu ieşise niciodată din sat, iar Charles Templeton, secretarul...

— Da, a zis colonelul Bantry, ce-i cu el? Îmi pare suspect. Ce ştii despre el?



— Ceea ce știu despre el îl scoate complet de sub orice acuză în momentul acela. Știți, Charles Templeton e unul dintre oamenii mei.

— Oh!, a exclamat colonelul Bantry dînd vîdit înapoi.

— Da, aveam nevoie de unul, dar nu voiam să se știe în sat. Lui Rosen îi trebuia un secretar, așa că i l-am recomandat pe Templeton. E un gentleman, un tip foarte priceput și vorbește germana curent.

— Dar atunci pe cine bănuieți?, a întrebat Mrs. Bantry foarte incurcată. Toți par nevinovați, ceea ce e imposibil.

— Da, așa se pare, dar să privim lucrurile și din alt unghi. Fräulein Greta era o fată încîntătoare, dar războiul ne-a demonstrat mereu că poate întoarce pe frate contra fratelui, pe tată contra fiului și așa mai departe; ne-a demonstrat

că cele mai simpatice și mai încîntătoare fete au făcut lucruri uimitoare. Lucrul acesta s-ar potrivi și lui Gertrud, cine știe ce alte forțe s-au declanșat în cazul ei? Poate o ceartă cu stăpînul ei, poate o ură mocnită născută din lunga ei servitute. Femeile de teapa ei pot fi, uneori, uimitor de înverșunate. Dar Dobbs? Ar putea fi exclus pentru că nu avea legături cu cei din familie? Bani pot face multe. Dobbs ar fi putut fi atras și cumpărat cu bani.

Un lucru e sigur: un mesaj sau un ordin a venit dinafară, pentru că altfel nu s-ar explica cele cinci luni de imunitate. Agenții organizației lucrau. Nu erau încă siguri de trădarea lui Rosen, au amînat lucrurile pînă cînd n-au mai avut nici o îndoială cu privire la trădarea lui. Cînd toate îndoielile au fost date la o parte, au trimis un mesaj spionului din casă, un mesaj care spunea: Moarte!

— Ce mîrșavie!, a zis Jane Helier îngrozită.

— Dar cum a ajuns mesajul? E o treabă pe care încerc s-o clarific și care e singura speranță de a descoperi vinovatul. Unul dintre cei patru a intrat în legătură cu ei și comunica într-un anumit fel cu aceștia. Nu era timp de pierdut și, sigur, în momentul în care a primit ordinul a trecut la fapte. E grăitor pentru organizația Schwartz Hand.

Mă apropiu de problemă pe o cale care vi se va părea ridicol de meticuloasă. Cine a fost pe la ei în dimineața aceea? Am aici lista, nu mi-a scăpat nici unul.

A scos un plic din buzunar, a luat o hîrtie și a citit:

— Măcelarul a adus carne de oaie, am cercetat și corespunde realității; băiatul de la prăvălie i-a adus făină de porumb, două livre de zahăr, o livră de unt și o livră de cafea, am cercetat și corespunde realității. Poștașul i-a adus două prospecte lui Fräulein Rosen, o scrisoare din localitate pentru Gertrud, trei scrisori pentru dr. Rosen, una cu timbre străine, și două scrisori pentru Mr. Templeton, una tot cu ștampilă din străinătate.

Sir Henry s-a oprit și a scos un teanc de hîrtii din plic.

— Ar fi interesant de văzut. Mi le-au dat diverși tipi care le-au descoperit și cules de la coșul de gunoi. Vă spun drept, au fost cercetate de specialiști în scrisul cu cerneală simpatcă și așa mai departe. N-am nici o îndoială asupra acestui fapt.

Toți s-au adunat în jurul lui să se uite. Prospectele veneau de la un grădinar și de la o cunoscută firmă de blănuri din Londra. Cele două facturi adresate doctorului Rosen erau, una din localitate în legătură cu semințele pentru grădină și alta de la o firmă de papetărie din Londra. Scrisoarea, care îi era adresată, suna astfel:

„Dragul meu Rosen,

Abia m-am întors de la Dr. Helmut Spath's. L-am văzut pe Edgar Jackson alaltăieri. El și Amos Perry abia s-au întors din Tsingtau. Îți spun cu toată Onestitatea că nu-i invidiez pentru călătorie. Dă-mi vești despre tine cât se poate de repede. Și cum ți-am mai spus: păzește-te de un anumit tip. Știi ce vreau să spun, chiar dacă nu ești de acord.

A dumneavoastră,
Georgina”

— Corespondența lui Templeton constă din această factură de la croitorul său și o scrisoare venită din Germania, a continuat Sir Henry. Scrisoarea, din nefericire, a rupt-o pe cînd se plimba. În sfîrșit iată scrisoarea primită de Gertrud:

„Dragă doamnă Schwartz,

Sperăm că puteți veni la întrunirea de vineri seara, vicarul speră să veniți cu toții, veți fi bine veniți. Rețeta pentru șuncă a fost foarte bună, vă mulțumesc pentru ea. Sper că sînteți sănătoasă și, pînă la revederea de vineri seara, rămîn a dumitale,

Emma Green”.

Dr. Lloyd a zîmbit ușor, la fel a făcut și Mrs. Bantry.

— Cred că ultima scrisoare nu poate fi luată în considerare, a zis dr. Lloyd.

— Așa cred și eu, a zis Sir Henry, dar cu o rezervă; am luat toate măsurile de precauție să văd dacă era vorba de o întrunire religioasă și dacă doamna Green există. Trebuie să fim foarte atenți.

— Așa cum spune mereu prietena noastră, Miss Marple, a zis dr. Lloyd zîbind. Ai căzut pe gînduri, Miss Marple, la ce te gîndești?

Miss Marple a sărit:

— Ce prostie! Tocmai mă întrebam de ce cuvîntul Onestitate* e scris cu literă

mare în scrisoarea adresată doctorului Rosen.

Mrs. Bantry a întărit ideea:

— Așa e, a zis ea, oh!

— Da, dragii mei, a zis Miss Marple, cred că ați observat?

— În scrisoare îl previne de ceva, a zis colonelul Bantry. E primul lucru care mi-a atras atenția. Am băgat de seamă mai mult decît credeți. Da, îl previne în legătură cu cineva.

— Cel mai ciudat lucru e scrisoarea aceasta, a zis Sir Henry. După cum spune Templeton, dr. Rosen a deschis scrisoarea la dejun și a azvîrlit-o, zicînd că nu știe cine e tipul care i-a scris.

— Nu era un „tip”, a zis Jane Helier, era semnată de una Georgina.

— E greu de spus asta, poate fi Georgey, tot așa de bine, a zis dr. Lloyd, deși mă izbește, însă, e scrisul de bărbat.

— Să știți că lucrul acesta e foarte interesant, a zis colonelul Bantry. A azvîrlit scrisoarea pretinzînd că nu știa de la cine era. Voia să citească ceva pe chipul cuiva. Al cui? Al fetei ori al bărbatului?

— Ori pe al menajerei, și-a spus părerea doamna Bantry. Poate tocmai intrase în cameră aducînd dejunul. E ceva foarte deosebit aici, nu știu ce poate fi...

Apoi s-a uitat peste scrisoare. Miss Marple a venit mai aproape de ea și a început să pipăie hîrtia cu degetele și au început să vorbească în șoaptă.

— Dar de ce secretarul a rupt cealaltă scrisoare?, a întrebat deodată Jane Helier. Lucrul acesta pare foarte, foarte curios. De ce a primit o scrisoare din Germania? Deși, după cum spuneți, el e în afară de orice bănuială...

— Dar Sir Henry n-a spus așa ceva, a zis repede Miss Marple, întrerupînd discuția șoptită cu doamna Bantry. El ne-a spus că sînt patru suspecți, așa că în piesa aceasta joacă și Templeton. Nu-i așa, Sir Henry?

— Așa e, Miss Marple. Am învățat un lucru dintr-o amară experiență: să nu te grăbești niciodată să spui că cineva e în afară de orice bănuială. Pînă acum v-am dat motive să credeți că trei dintre ei pot fi vinovați, deși e puțin probabil să fie. N-ar trebui ca acest lucru să fie valabil și în cazul lui Templeton. Dar, urmînd cele spuse mai înainte, chiar și

* în l. engleză Honesty

în armată, în marină și în poliție există un număr de trădători din rindurile acesteia, chiar dacă nu ne convine să admitem această idee. Am examinat la rece cazul lui Charles Templeton. M-am întrebat adeseori, ceea ce Miss Helier a întrebat adineori. De ce numai el n-a fost în stare să arate scrisoarea care, pe deasupra, mai era și din Germania? De ce să primească scrisori din Germania? Ultima întrebare e naivă, fără îndoială, dar i-am pus-o și lui. Mi-a răspuns destul de simplu: mama lui avea o soră măritată în Germania, scrisoarea era de la verișoara lui. Am aflat ceva ce nu știusem înainte — că Templeton avea rude în Germania, ceea ce m-a făcut să-l pun hotărât pe lista celor suspecti. Era omul meu, aveam mare încredere și țineam la el; dar, urmind calea justiției și a cinstei, trebuie să admit că el e cap de listă.

Dar e ceva aici, nu știu ce, nu știu... Și, după toate probabilitățile, n-o să știu niciodată. Nu problema pedepsirii ucigașului, o altă problemă mi se pare de o mie de ori mai importantă: a distruge întreaga carieră a unui om cinstit din cauza unei suspiciuni de care nu pot să nu țin seama.

Miss Marple și-a dres glasul și a zis cu blindețe:

— Sir Henry, dacă am înțeles exact, tânărul Templeton e singurul la care vă gândiți atât de mult?

— Într-un fel da. Teoretic aș putea să mă gândesc la toți patru, dar nu e cazul. De pildă Dobbs, îl pot bănuși cît vreau, asta nu i-ar afecta cu nimic cariera. Tot satul știe că moartea doctorului Rosen a fost un accident. Gertrud ar fi și mai puțin afectată. Ar putea duce la o schimbare de atitudine față de ea, a domnișoarei Rosen, lucru care n-ar avea cine știe ce importanță pentru ea.

În legătură cu Greta Rosen, ei bine, aici e greutatea problemei. Greta e o fată foarte frumoasă și Charles Templeton e un tânăr foarte atrăgător și vreme de cinci luni s-au găsit împreună fără nici o altă ieșire în afară. Ceea ce era de așteptat, s-a întimplat. S-au îndrăgostit unul de altul, chiar dacă nu și-au mărturisit acest lucru. Apoi a venit nenorocirea. Acum trei luni, după vreo două zile de la întoarcerea mea, m-a căutat Greta Rosen. Vinduse căsuța și voia să se întoarcă în Germania, încheiasă toate afacerile

unchiului său. A ținut să vină neapărat la mine, deși știa că mă retrăsesem din poliție. Voia să mă vadă într-o chestiune absolut personală. Mai întâi m-a luat pe departe, apoi a revenit la subiect. Ce părere aveam? Scrisoarea cu marcă din Germania, aceea pe care Charles a rupt-o, era în regulă? Ar fi vrut să fie în regulă, ea credea tot ce-i spusese el, dar dacă ar putea să știe sigur!

Vedeți? Același lucru: să poți avea încredere, dar bănuiala oribilă stă la pîndă, ți se infinge în creier, nu te lasă în pace. I-am vorbit absolut deschis și am rugat-o să facă la fel. Am întrebat-o pînă unde au ajuns, dacă țineau unul la altul.

„Eu așa cred, mi-a spus ea, din cîte știu eu eram foarte fericiți, fiecare zi trecea atît de plăcut. Amîndoi știam asta, dar nu ne grăbeam, aveam destul timp înainte. Într-o bună zi mi-ar fi spus că mă iubește și eu i-aș fi spus la fel. Oh, vă puteți închipui că acum totul s-a schimbat. Nori negri plutesc între noi, cînd ne întîlnim nu știm ce să ne spunem. Amîndoi gîndim același lucru: o, dacă aș fi sigur! Iată de ce vă rog, Sir Henry, să-mi spuneți: «Fii sigură că cel care l-a ucis pe unchiul tău nu e Charles Templeton!» Spuneți-mi lucrul acesta, vă rog, spuneți-mi asta!”

Nu puteam să-i spun așa ceva. Și ei se vor îndepărta unul de celălalt cu bănuiala între ei ca o fantomă pe care n-o vor putea alunga niciodată.

S-a lăsat pe spatele scaunului, arăta obosit și palid și dădea din cap descurajat.

— Nu mai e nimic de făcut, afară de cazul în care Miss Marple ar putea să ne ajute. Ați putea, Miss Marple? Am presimțirea că scrisoarea vă spune ceva, aceea despre întrunirea religioasă. Nu vă amintește de cineva sau de ceva limpede ca lumina zilei? Ați putea să ajutați doi tineri desperați să fie iar fericiți?

Dincolo de aspectul bizar al lucrurilor, era ceva cinstit în apelul său. Părea să aibă o părere foarte bună despre posibilitățile mentale ale acestei domnișoare bătrîne, fragilă și demodată. S-a uitat la ea cu un fel de speranță în priviri.

Miss Marple a început să tusească, în timp ce își netezea dantelele rochiei.

— Îmi amintește, a recunoscut ea, întrucîtva de Annie Poultny. Scrisoarea e cît se poate de limpede pentru mine și doamna Bantry. Nu vorbesc despre scrisoarea referitoare la întrunirea religioasă,

ci despre alta. Trăind atîta timp la Londra și neocupîndu-vă cu grădinaritul, Sir Henry, nu ați putut observa ceva?

— Ei?, a zis Sir Henry, ce să observ?

Doamna Bantry a întins mîna și a luat un prospect. L-a deschis și a început să citească cu glas tare și răspicat:

„Dr. Helmut Spath, Liliac, flori splendide, susținute de o tulpină foarte lungă și dură. Efect decorator în grădină. O noutate foarte frapantă.”;

„Edgar Jackson. Splendide crizanteme de culoare cărămizie”;

„Amos Perry. Roșu aprins, efect decorativ deosebit”;

„Tsingtau. Roșu-portocaliu strălucitor, plantă de grădină de mare efect, florile tălate rezistă mult timp proaspete”;

„Honesty”, cu literă mare în scrisoare, vă amintiți? Flori roz și albe, bogate, enorme”.

Doamna Bantry a azvîrlit catalogul și a zis cu voce care parcă tuna: Dalii!

— Dalii!

— Și litera inițială înseamnă moarte**, a adăugat Miss Marple. Acesta era și avertismentul. Ce să fi făcut primind o scrisoare de la cineva pe care nu-l cunoștea, încărcată de nume pe care nu le știa? A aruncat-o pur și simplu secretarului său.

— Așadar...

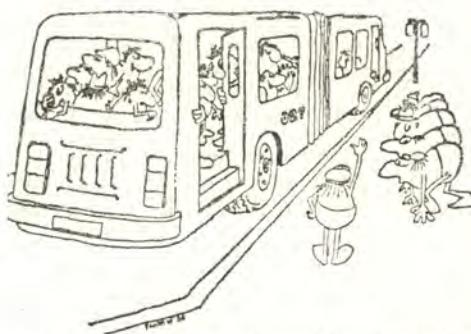
— Oh, nu, a zis Miss Marple, nu secretarul, lucrurile sînt clare, el nu e vinovat. Dacă ar fi fost vinovat n-ar fi lăsat să fie găsită această scrisoare și n-ar fi rupt niciodată scrisoarea primită de el din Germania. Într-adevăr, nevinovăția lui, dați-mi voie s-o spun — e bătătoare la ochi.

— Atunci, cine?

— Ei bine, e sigur, atît cît poate fi sigur un lucru pe lumea aceasta, că mai era cineva la dejun care ar fi putut, în anumite împrejurări, să pună mîna pe scrisoare și s-o citească. Numai așa poate să fie. Vă amintiți că a primit prospectul pentru flori de la același poștaş.

— Greta Rosen, a zis Sir Henry încet. Atunci vizita pe care mi-a făcut-o...

— Bărbații nu înțeleg niciodată lucrurile astea, a zis Miss Marple. Mă tem că ei cred, adeseori, că noi femeile bătrîne sîntem ca pisicile care vîd pe întuneric. Asta așa e! Din nefericire știm foarte multe despre semenele noastre. Nu mă îndoiesc că ceva stătea între ei. **Tină-**



rul a simțit brusc o repulsie inexplicabilă, o suspecta fără să vrea și nu-și putea ascunde suspiciunea. Și cred că vizita fetei la dumneata arată o curată dușmănie. Se simțea destul de sigură de sine, dar și-a făcut-o cu mîna ei, încercînd să te facă să-ți îndrepti bănuiala definitiv asupra lui Templeton. Niciodată n-ai fost atît de sigur de asta, ca după vizita fetei.

— Sînt sigur că nu s-a trădat cu nimic... a început Sir Henry.

— Bărbații, a zis Miss Marple calmă, nu înțeleg niciodată lucrurile astea.

— Și fata asta..., a zis el și s-a oprit. A comis o crimă cu sînge rece și mai vrea să iasă basma curată!

— Nu, Sir Henry, a zis Miss Marple, nu va ieși basma curată. Nici unul dintre noi nu crede asta. Amintește-ți ce ai spus mai înainte. Nu, Greta Rosen își va primi răsplata. A intrat în horă, trebuie să joace și va juca cu oameni foarte suspecti, cu contrabandiști și teroriști, o tovărășie care n-o va duce la bine și care îi rezervă un sfîrșit amar.

Așa cum spuneati, trebuie să ne pese de cel nevinovat, nu de cel vinovat. Mr. Templeton se va căsători, cred eu, cu verișoara sa din Germania, gestul de a rupe scrisoarea, ei bine, deși pare suspect, are cu totul alt înțeles decît cel pe care i l-am atribuit în seara asta. A rupt-o de teamă că cealaltă fată o va vedea și îi va cere să i-o arate. Da, pentru că cred că între ei s-a înfiripat o idilă. Cu Dobbs nu-i nici o problemă, el nu avea altceva în cap decît gustarea de la ora unsprezece. Mai rămîne biata Gertrud — cea care îmi amintește de Annie Poultny. După ce a slujit-o cu credință vreme de cincizeci de ani, a fost bănuită de furt de către Miss Lamb, deși nu avea nici o

* onestitate în engleză, dar și dalie

** death, în engleză

dovadă împotriva ei. Cît pe ce să moară de inimă rea. Numai după ce a murit, adevărul a ieșit la iveală din cutia în care ținea ceaiul, unde bătrîna domnișoară Lamb îl pusese bine. Dar era prea tirziu pentru biata Annie. De aceea sînt îngrijorată în cazul bătrînei nemțoaice. Cînd ești bătrîn, ești ușor de lovit. Mi-e mai mare mila de ea, mai mult decît de Templeton care e tînăr, arătos și, după cum se vede, favoritul femeilor. Vă rog să-i scrieți, Sir Henry, și să-i spuneți că nevinovăția ei e înafară de orice îndoială. Stăpînul ei a murit și ea trăiește și se gîndește tot timpul că e suspectată de... Oh! Nu suport nici să mă gîndesc la așa ceva.

— O să-i scriu, Miss Marple, o să-i scriu, a zis Sir Henry și s-a uitat la ea într-un fel foarte curios. Știți, nu vă pot înțelege. Punctul dumneavoastră de vedere e întotdeauna cu totul altul decît m-aș aștepta.

— Mă tem că punctul meu de vedere e fără importanță, a zis Miss Marple cu modestie.

— Și totuși ați rezolvat un caz care putea să constituie un mister de ordin internațional, a zis Sir Henry. Am convingerea că dumneavoastră l-ați rezolvat.

Miss Marple s-a înroșit toată apoi s-a pornit iar:

— Cred că am primit o educație potrivită pentru ziua de azi. Eu și sora mea am avut o guvernantă din Germania — o Fräulein, o ființă foarte sentimentală. Ne-a învățat limbajul florilor — ceva care azi nu se mai învață nicăieri, dar care e ceva foarte interesant. De pildă, o lalea galbenă înseamnă „iubire fără speranță”, pe cînd în China înseamnă „mor de gelozie la picioarele tale”. Scrisoarea era semnată „Georgina”, cuvînt care în germană înseamnă „dalie”, ceea ce face totul foarte limpede. Încerc să-mi amintesc ce înseamnă dalie, dar îmi scapă. Memoria mea nu mai e ca mai demult. Dar, oricum, nu înseamnă moarte. Sigur nu înseamnă moarte. Ce lucruri triste se petrec pe lume!

— Așa e, a zis doamna Bantry suspinînd. Noroc cu florile și cu prietenii!

— Ne-a pus la urmă, observați, a zis dr. Lloyd.

— Pe vremuri cineva îmi trimitea în fiecare seară la teatru orhidee mov, a zis Jane visătoare.

— „Aș vrea să intru în grațiile tale”, a zis Miss Marple, asta înseamnă orhidee. Sir Henry a tușit într-un fel aparte și și-a întors capul.

Miss Marple a strigat deodată:

— Îmi amintesc! Dalia înseamnă „trădare și inducere în eroare”.

— Minunat, a zis Sir Henry, absolut minunat!

Și a oftat ușurat.

Traducere de Alexandra Medrea Danciu

CUM scriu ei...

„Iau un plic galben și stabilesc un plan”.

Georges Simenon

— La început, cînd scriam romanele cu Maigret, începeam de la ora 6 dimineața, fie la bordul iahtului meu, fie acasă și-mi terminam capitolul spre ora 9,30. Ziua mea de lucru se termina. Însă atunci eram tînăr. Aveam întotdeauna alături o butelie de Bordeaux roșu și, cînd isprăveam capitolul, butelia era goală.

— Cite pagini pe zi?

— Totdeauna, 20 pagini dactilografiate. Apoi, cînd am scris romane fără Maigret, capitolele au continuat să aibă același număr de pagini, dar romanele s-au scurtat. Unsprezece capitole, apoi nouă și acum șapte și jumătate. Vedeți, să strimteză la spălat.

— Scrieți de obicei cu creionul sau cu mașina?

— Știți, am parcurs o serie de etape. Am în permanență un mare număr de creioane, pînă la șase duzini. E mai ușor să scrii cu mîna, dar există și un neajuns. Ne lăsăm tentați să alunecăm în fraze frumoase, să căutăm adjective rare. La mașină, se urmează ritmul mașinii și mai puține înflorituri. Astfel, de la *Pistica*, am luat obiceiul de-a bate la mașină. Însă, mai întîi, cînd simt momentul inspirației, iau un plic galben, fără îndoială pentru că încă de la primele mele cărți am procedat la fel, și stabilesc ceea ce numesc eu un plan: adică numele personajelor, numele profesorilor lor cînd a-

cestea erau la școală, locul unde și-au făcut serviciul militar etc. Este totul în acest plan, în afara povestirii.

— Apoi istorisiți întâmplările. Preferați o hirtie specială?

— O, da! Aceeași hirtie. Japoneză. Am o manie pentru hirtia asta.

— Mai aveți și altele, în afara hirtiei și a plicului galben?

— Eh, multe! În ajunul „întrării mele în lojă”, îmi curăț mașina de scris, o aranjez. E doar unealta mea. De altfel, am două absolut identice. Dacă se strică una, o înlocuiesc imediat cu cealaltă. Am observat că, dacă trece o zi fără să scriu, romanul este compromis. Nu trebuie să-mi scape firul.

— Scrieți cu mai multă facilități decât odinioară?

— Cu 30 de ani în urmă, mă așezam la masă fluierând. Acum, îmi tremură mâinile și trebuie să înghit tranchilizante înainte de a începe. Miracolul s-a produs de-o dată, de două sute de ori, dar dacă nu s-ar mai produce? Mi-e teamă de acea clipă, fiindcă trebuie să scriu pentru echilibrul meu sufletesc. Medicul meu o știe și, când mă plîng de o durere oarecare, îmi adaugă pe rețetă: „Scrie un roman”.

— Fumind pipă?

— Tot timpul! Se află pe toate mobilele, sînt pline sertarele cu pipe englezești, din rădăcină. Fumez pipă și beau ceai. Un litru și jumătate de capitol. Cu Bordeaux-ul s-a zis definitiv. Nici la masă nu mai beau nimic. Am devenit un auster absolut!

„Dimineața mă instalez într-un mic bistrouri...”

Nathalie Sarraute

— Scrieți direct la mașină?

— Nu, întotdeauna cu mîna. Mai întîi pe caiete în care îmi fac planuri, apoi pe hirtie de mașină sau pe foi folosite de școlari.

— Cu un creion moale?

— Da, l-am descoperit acum. Înainte foloseam un pix și altădată un stilou.

— Aveți o culoare preferată?

— Da, negrul. Niciodată altă culoare.

— Pe urmă dați să se bată la mașină manuscrisele?

— Da. Și revăd copiile dactilografiate.

— Care sînt orele dumneavoastră de lucru?

— Dimineața, între 9 și amiază. În general, mă instalez într-un mic bistrouri, unde nu este multă lume, aici, alături, întotdeauna același. Însă cînd am o carte în curs de elaborare, lucrez și acasă între 5 și 7.

— Vă place să scrieți în bistrouri? Beți ceva? Aveți nevoie de cafea ca Balzac?

— Iau o cafea filtru, tare. Mă remon-tează de obicei. Asta e tot ce iau.

— Scrieți multe pagini pe zi?

— Sînt zile cînd nu fac mare lucru. Altele în care totul merge bine. Lucrez foarte încet. E o luptă cu limbajul. Încerc să transfer în cuvinte senzații pe care, în fond, nici un cuvînt nu le poate exprima...

„Haina de casă nu este îmbrăcămintea mea...”

Maurice Druon

— Nu scriu niciodată la mașină; mă stînjenește. Am senzația că timpul fuge, mă depășește. De aceea scriu cu mîna și dictez mult. Cunoașteți teama scriitorului în fața foi albe! E un gol care trebuie umplut. În vreme ce dictînd un text e ca și cum ai avea o materie pe care o lucrezi. Ca un sculptor care are nevoie de lut, de ceva ce să frămînte. Într-un fel, stiloul meu, un stilou mare și vechi, este ca o unealtă pe care îmi place s-o mînuiesc. Îmi fac o mulțime de note, ideile acoperă pagini întregi în toate sensurile. Dar le pun în ordine la dictare. Muncesc mult pe scrierea propriu-zisă, corectîndu-mă neîncetat. Am rescris complet *Regii blestemați*, fără a modifica nici construcția, nici caracterele, nici chiar scenele.

— Lucrați întotdeauna la Versailles?

— Vin aici de douăzeci de ani, dar am scris în sute de alte locuri. Sînt nevoie să pot deschide ferestrele, să fie liniște, să mă claustrez complet în gîndurile mele. Mă apuc de scris ca un sacerdot antic care se duce la templu. Nu consider că munca scriitorului are neapărat ceva sacerdotal, însă totuși ceva ca o aură învăluie munca de creație. De asemenea, nu scriu niciodată fără a fi îmbrăcat în ținuta de oraș. Haina de casă nu este îmbrăcămintea mea; există un respect față de scris, trebuie să te pregătești pentru asta.

Traducere de D. N.



L'AMOR DELL'ARTE

„Amorul artei” m-a-nhățat din nou,
pot să v-arăt prin stihuri, bunăoară,
cum se subție coaja unui ou,
cum fulgerul prin buzunar coboară.

Pot face dintr-un iepure erou
și din cămilă vrabie sprintară —
Și pot s-o fac vedeta unui șou
pe mica pistruiată de la țară.

Nu pot, nu pot, oricît aș încerca
din ticălos să promovez un sfînt,
din grobian — un om cu maniere.

Mătreața lor nu se preface-n stea,
degeaba-ncerc, degeaba mă frămînt,
oricît „l'amor dell'arte” mi-o tot cere.

REFUZ

Pe colinele cu spini
apăru un critic dur
dezvelindu-și doi canini,
fruntea rece — părul sur.

Critice, de ce suspini
printre spini și mărăcini?

Supărat e Domnu-ades
pe condeiuul tău scorțos,
de aceea n-ai acces
la ce-i proaspăt și frumos.

Zice Domnul: ce să fac
cu acest condei posac?

Omule, de poți, de vrei,
plimbă-ți mina pe caval,
ori prefă-te-ntr-un cotei:
tot ești critic umoral.

HORAȚIANĂ

Să petrecem: toamna e la ușă,
Să petrecem, ne îndeamnă-un glas.
Numai preaseverii stau pe tușă
parc-ar fi pitiți sub plexi-glas.

Să intrăm sub bolta de la cramă,
vinul nou se bucură-n ulcea.
Dă nechez o iapă de aramă
dilatindu-și nările și ea.

Ne așteaptă chicotind Mongolul,
tot la fel, ca-n fiecare an,
pe butoaie etalînd obolul:
lingă vin — ciosvirta de cirlan.

Să cinstim slăvitele bucate,
pe Horațiu, cel de-a pururi viu.
„Carpe diem . . .” Multă sănătate,
anotimp cu ciuful auriu!

SILVIU ARON

ALAN SILLITOE

SÎMBĂȚĂ după amiază *

Am văzut odată un tip încercînd să se sinucidă. N-am să uit ziua aceea cît oi trăi, pentru că stăteam acasă într-o după-amiază de sîmbătă, într-o dispoziție afurisită și sătul pînă-n gît pentru că toată familia plecase la cinematograful în afară de mine care fusesem, din nu se știe ce pricină, lăsat pe dinafară. Sigur, habar n-aveam atunci că voi vedea curînd ceva ce-n film nu vezi de-adevăratelea: un tip în

carne și oase punindu-și ștreangul de gît. Nu eram decît un tînc pe-atunci, așa că vă puteți închipui cît de mult mi-a plăcut.

Nu cunosc nici o familie care să fie într-o dispoziție atît de afurisită cînd îi este lehamite cum e familia noastră. L-am văzut pe bătrînu' cu fața neagră și plină de gînduri criminale pentru că nu avea țigări sau pentru că trebuia să întrebunțeze zaharină ca să-și îndulcească ceaiul, ba chiar și din senin, și dispăream întotdeauna din casă de îndată ce se ridica de pe scaunul lui de lîngă foc și pornea înspre mine. De obicei stă acolo, aproape călare pe foc, cu ciocanele lui de mîini pătate de ulei împreunate în față, umerii mari încovoiați înainte și ochii negri ațintiți în foc. Din cînd în cînd spune cîte un cuvînt murdar, fără nici un motiv, cel mai urît cuvînt la care te-ai putea aștepta, și cînd începe să le rostească știi că-i cazul să speli putina. Dacă mama-i acasă, treaba-i și mai rea, pentru că ea-i spune repezit: „De ce mama dracului ești așa de-ntunecat?“, ca și cum ar fi așa din cauza vreunei fapte de-a ei, și înainte de-a-ți da seama ce se-ntîmplă, el a și răsturnat o masă plină cu crătiți și oale și mama ieșe din casă plîngînd. Tata se ghemuiește iar lîngă foc și continuă să-njure. Totul din cauza unui pachet de țigări.

Odată l-am văzut mai înnegurat decît de obicei, așa că m-am gîndit că îl apucase o țicneală liniștită — pînă cînd o muscă trecu pe la circa un yard de el. Atunci mîna lui țîșni, o înșfăcă, și o aruncă, ologă, în foc. După isprava asta se mai înveseli puțin și-și puse de ceai.

Ei, iată deci de unde avem noi ceilalți înfățișarea asta neagră. E normal s-o avem, cu un tată care se poartă în felul ăsta, nu-i așa? Înfățișarea neagră se moștenește în familie. Unele familii o au, altele nu. Familia noastră o are chiar prea din belșug și, lucru sigur, cînd sîntem sătui, apoi sîntem sătui pînă-n gît. Nu știe nimeni de ce ne plictisim atît de rău și de ce, plictisiți, avem înfățișarea asta neagră. Unor oameni le e lehamite dar n-arată de loc morocănoși; par fericiți într-un anume fel, ca și cum tocmai ar fi fost eliberați de la pîrnaie, după ce zăcuseră acolo pentru un lucru nesăvîrșit, sau ca și cum abia ar fi ieșit de la cinema unde stătuseră opt ore să se zgîiască la un film idiot, sau ca și cum ar fi pierdut un autobuz după care alergaseră cale de o jumătate de

milă și-și dăduseră seama că nu era ceea ce le trebuia abia după ce încetaseră să mai fugă — în familia noastră, însă, e moarte curată pentru ceilalți dacă unul dintre noi simte că-i e lehamite. De o groază de ori m-am întreat de ce se întîmplă astfel, dar nu pot ajunge nici-odată la un răspuns, chiar dacă stau și mă gîndesc la asta ore întregi, ceea ce trebuie să recunosc că nu fac, deși sună bine cînd spun c-o fac. Dar stau și mă gîndesc destul de mult, pînă cînd mama, văzîndu-mă ghemuit deasupra focului, ca tata, îmi spune: „De ce mama dracului ești așa de-ntunecat?“. Așa că trebuie să mă opresc din gîndit, în caz că sînt într-adevăr întunecat și mi-e lehamite, și fac întocmai ca tata: răstorn o masă plină cu oale și crătiți, și-așa mai departe.

Cred că de cele mai multe ori nu există nici un motiv să fii posomorît deși nu-i vina nimănui și nu poți da vina pe nimeni dacă arată negru pentru că-s sigur că-i o chestie de singe. Dar în după-amiaza aia de simbătă eram atît de amărît încît tata, sosind acasă de la agentu' de pariuri, îmi spuse: „Ce-i cu tine?“

„Mă simt rău“, minții. Ar fi făcut o criză de i-ași fi spus că eram furios pentru că nu mă dusesem la cinema.

„Ei, spală-te“, îmi spuse.

„Nu vreau să mă spăl“, am spus, și ăsta era adevărul.

„Ieși atunci afară, să iei aer proaspăt“, strigă el. Făcui întocmai, în mare grabă, pentru că dacă tata ajunge să-mi spună să iau aer, știu că-i timpul s-o șterg de lîngă el. Afară aerul nu era însă cîne știe ce proaspăt cu idioata aia de fabrică de biciclete scuipînd fum la ca-



pătul curții. Nu știam încotro s-o apuc, așa că am dat o raită prin curte și m-am așezat lângă poarta dosnică a cuiva.

Apoi l-am văzut pe tipu' ăla, care nu stătea demult în curtea noastră. Era lung și slab și-avea o față de popă, numai că purta o bască turtită și mustață pe oală și arăta de parcă n-ar fi mâncat de un an de zile. Nu m-am gândit atunci la asta; îmi aduc însă aminte că, în clipa în care se ivi din fundul curții, una din femeile acelea guralive și birfitoare care-și petreceau acolo fiecare clipă a zilei în afară de timpul în care se țirau să amaneteze bicicleta sau costumul de duminică al bărbatului, strigă la el: „Ce faci cu fringhia aia, măi frate?”

El răspunse: „Mă spînzur cu ea, doamnă?”, și ea coteodăci la timpitul ăsta de banc atît de tare și de îndelung că-ți venea să crezi că nu mai auzise vreunul atît de bun, deși a doua zi avea să coteodăcească cu un alt glas.

El trecu pe lângă mine pufăind dintr-un chiștoc și cărîndu-și colacul de frîghie nou-nouță și trebui să păsească peste mine ca să poată trece. Bocancul lui aproape că-mi zbură umărul și cînd îi spusei să bage de seamă unde calcă, nu cred să mă fi auzit, pentru că nici nu privi măcar în jur. Nu prea era nimeni pe-aproape. Toți țîncii erau încă la film iar cea mai mare parte din mamele și tații lor făceau cumpărături în oraș.

Tipul străbătu curtea pînă la ușa lui dosnică și, neavînd nimic mai bun de făcut deoarece nu mersesem la cinema, mă luai după el. Vedeți, lăsase ușa nițel crăpată, așa că am împins-o și am intrat. Stătui acolo privindu-l, sugîndu-mi degetul, cu cealaltă mînă în buzunar. Cred că mă știa acolo, căci ochii îi umblau acum normal, dar nu părea să-i pese.

„Ce-ai să faci cu frîghia, frate?”, îl întrebai.

„Am să mă spînzur, frate”, îmi răspunse, de parcă ar fi făcut-o deja de vreo două ori și lumea i-ar fi pus mereu astfel de ntrebări.

„De ce, frate?”

Sînt sigur că mă considera un afurisit de-nfigăreț.

„Fîindcă vreau s-o fac, d-aia”, zise, mătîrînd toate vasele de pe masă și trăgînd-o în mijlocul camerei. Apoi se urcă pe ea ca să lege frîghia de cîrligul de

lampă. Masa scîrțîia și nu părea prea sigură, dar îl ținea pentru ceea ce avea de gînd să facă.

„N-o să țină, frate”, îi spusei, gîndindu-mă cu cît era mai bine că mă aflam acolo decît să fi stat la film și să fi văzut serialul Jungle Jim.

Dar îl zgîndărisem acum și se repezi la mine: „Nu-ți băga nasu!”.

Credeam că-mi va spune să spăl puțina, dar n-o făcu. Făcu un nod atît de aiurit cu frînghia aia de parcă-ar fi fost pe vremuri marinar sau așa ceva, și în timp ce îl lega fluiera o melodie numai pentru sine. Coborî apoi de pe masă și o-mpinse la loc la perete și-n locul ei puse un scaun. N-arăta deloc posomorît, nici pe departe atît de-ntunecat ca vreunul din familia noastră cînd îi e lehamite de ceva. De-ar fi fost vreodată atît de negru cum era tata de două ori pe săptămînă, s-ar fi spînzurat cu ani înainte, mă gîndeam eu. Făcea, ce-i drept, o treabă bună cu frînghia aia, ca și cum s-ar fi gîndit mult la asta, ca și cum urma să fie ultimul lucru pe care avea să-l facă vreodată. Eu știam însă ceva ce el nu știa, pentru că nu stătea unde stăteam eu. Știam că frînghia n-o să țină și i-am spus-o.

„Tacă-ți gura”, îmi spuse, încetîșor. „sau îți trag un picior și te scot afară.”

N-aveam chef să scap ocazia, așa că n-am mai zis nimic. El își scoase basca și o puse pe bufet, apoi își scoase haina, și fularul, și le aruncă pe divan. Nu eram cîtuși de puțin înspăimîntat, cum aș putea fi acum, la șaispe ani, fîindcă totul era interesant. Avînd doar zece ani, nu mai prinsesem pînă atunci ocazia de a vedea un tip spînzurîndu-se. Înainte de a-și petrece funia pe după gît ne împrietenisăram.

„Închide ușa”, îmi ceru el, iar eu făcui întocmai. „Ești un flăcău de treabă pentru vîrsta ta”, îmi spuse, pe cînd eu îmi sugeam degetul și se căută în buzunar și scoase tot ce avea înăuntru, aruncînd un pumn de fleacuri pe masă: un pachet de țigări și bomboane de mentă, o recipisă de la amanet, un piaptăn vechi, niște bănuți. Luă un penny și mi-l dădu, spunînd: „Ascultă-ncoa tinere. Am să mă spînzur, și cînd oi atîrna, vreau să-i tragi scaunului un afurisit de picior și să-l zbori cît colo. S-a făcut?”

Dădui din cap.

Își puse lațul pe gît și apoi îl scoase, ca și cum ar fi fost o cravată ce nu-i

venea bine. „De ce faci asta, frate?“, l-am întrebat din nou.

„Fiindcă mi-i lehamite“, zise, pârînd cumplit de nenorocit. „Și fiindcă așa vreau. M-a lăsat iubita și n-am de lucru.“

Nu voiam să-l contrazic, pentru că din felul cum vorbea vedeam că nu-i rămasese altceva de făcut decît să se spînzure. Iar fața îi era ciudată; pot să jur că nu mă vedea nici cînd vorbea cu mine. Era altceva decît privirile negre scoase de bătrînu', și cred că d-ai-aia bătrînu' nu se va spînzura niciodată, ghinion, pentru că nu se uită niciodată la ceas cum se uita tipu' ăsta. Privirea bătrînului te ațintește, așa că trebuie să dai înapoi și să-ți iei zborul, privirea tipului trecea prin tine, așa că puteai sta pe loc știînd că nu ți se va întîmpla nimic rău. Îmi dăduri deci seama că tata nu se va spînzura niciodată pentru că n-ar fi putut dobîndi expresia necesară, în ciuda faptului că rămăsese de destule ori fără lucru. Poate că ar trebui, mai întîi, să-l părăsească mama, și atunci ar face-o; dar nu — clătina din cap — nu prea erau speranțe ca așa ceva să se întîmple, deși el îi făcea o viață de ciine.

„Nu uita să-i tragi un șut scaunului“, îmi aminti el, și-mi smuncii capul pentru a-i arăta că n-o să uit. Zgîiam ochii și-i urmăream și cea mai mică mișcare. Se urcă pe scaun și-și puse lațul de gît, de data asta cum trebuie, fluierînd încă melodia aia aiurită. Aș fi vrut să mă uit mai bine la nod, fiindcă prietenul meu era boy-scout și-avea să mă-ntrebe cum era făcut și dacă i-aș fi spus mi-ar fi povestit după aceea despre ce fusese vorba în filmul din serialul *Jungle Jim*, așa c-aș fi putut, după cum spune mama, să-mpac și capra și varza. Mă gîndii însă că e mai cuminte să nu-l întreb pe tip, și rămăsei în colțul meu. Ultimul lucru pe care-l făcu fu să-și scoată dintre buze chiștocul murdar și umed și să-l arunce în soba goală, urmărindu-l cu ochii pînă-n grilaj, unde căzu, de parc-ar fi avut de gînd să repare o stricăciune electrică.

Dintr-o dată picioarele lui lungi se chirciră și cu laba încercă să lovească scaunul, așa că-l ajutai, după cum promiseseam, și mă aruncai asupra scaunului ca un centru-naintaș de la Notts Forest, și scaunul fu proiectat în divan, tirînd după el fularul în timp ce se răsturna. El se legănă puțin, cu brațele agitîndu-se, ca o sperietoare care alungă păsările și din gîtlej îi ieși un sunet de parc-ar fi

luat o lingură de sare amară și se străduia să n-o vomeze.

Urmă apoi un alt sunet și, privind în sus, văzui cum în tavan se ivește o crăpătură mare, cum le vezi la cinema cînd are loc un cutremur, și becul începu să se învîrtă în cerurei tot mai largi, ca o astronavă. Încipusem s-amețesc cînd, doamne multumescu-ți, se prăbuși pe poalea c-o bufnitură atît de teribilă încît am fost sigur că-și rupsese absolut toate oasele. Dădu puțin din picioare, ca un cîine apucat de colici. Pe urmă se liniști.

N-am mai stat să-l privesc. „I-am spus că n-o să țină“, îmi repetam într-una pe cînd ieșeam din casă, mîrîind pentru că nu făcuse treaba cum trebuie, cu mîinile-nfundate-n buzunare și aproape plîngînd la gîndul că transformase totul în circ. De dezamăgit ce eram, trîntii atît de tare ușa că era să sară din țîtîni.

Tocmai cînd mă întorceam prin curte ca să-mi beau ăcasă ceaiul, sperînd că ceilalți veniseră de la film, și nu voi mai avea de ce să fiu amărit, un curcan trecu pe lîngă mine, mergînd ată înspre ușa individului. Făcea pași mari, cu capul aplecat înainte, și am știut imediat că cineva îl turnase. Îl vor fi văzut cum-pârînd funia și dăduseră de veste polițaiului. Sau galița din capu' curții pricepuse despre ce era vorba. Sau, poate, spusese el însuși cuiva; bănuiam că tipul care se spînzurase nu prea știuse ce face, mai ales avînd în vedere privirea din ochii lui. Chiar așa stau lucrurile, îmi spuneam pe cînd îl urmăream pe polițai înapoi spre casa tipului, un biet ins nu mai poate în zilele astea nici să se spînzure măcar.

Cînd ajunsei înapoi, copoiul scrijelea funia de pe gîtul lui cu un briceag, apoi îi dădu o înghițitură de apă și tipul deschise obloanele. Nu-mi plăcea copoiul — trimisese doi ciraci de-ai mei la școala de corecție pentru că șterpeliseră țevi de plumb de prin closete.

„De ce-ai vrut să te spînzuri“, îl întrebă el pe tip, încercînd să-l pună-n capul oaselor. Tipul nu prea putea vorbi și o mină-i singera în locul cu care zdrobise becul. Știusese eu că funia n-avea să țină, dar nu mă ascultase. N-am să mă spînzur niciodată, dar dacă aș face-o aș avea grijă să mă spînzur de-un copac

sau așa ceva, nu de un tavan șubred. „Ei, de ce-ai făcut-o?”

„Așa am vrut”, croncăni tipul.

„Ai să-ncasezi cinci ani pentru asta”, îi spuse polițaiul. Mă strecurasem iar în cameră și-mi sugeam degetul în același colț.

„Așa-ți închipui”, spuse tipul, cu o privire înspăimântată.

„N-am vrut decât să mă spînzur”.

„Ei”, spuse polițaiul, scoțindu-și carnetul, „vezi, e-mpotriva legii.”

„Nu”, spuse tipul, „nu poate fi. E viața mea, nu?”

„Așa-ți închipui”, zise polițaiul, „dar nu-i.”

El începu să-și sugă singele din mină. Totuși era o zgîrietură pe care abia o observai. „Asta-i al dîntii lucru pe care l-am învățat”, zise.

„Ei, dacă-ți spun...”, zise polițaiul.

Firește, nu i-am suflat polițaiului că-i ajutasem tipului să se spînzure. Nu-s de ieri-alaltăieri.

„Frumoasă treabă dacă un tip nu-și poate face seama”, zise tipul, văzînd că intrase la apă.

„Nu poate”, spuse polițaiul, citind parcă din regulament și amuzîndu-se. „Nu-i viața ta. Și-i o crimă să-ți faci seama. Te ucizi singur. E sinucidere”.

Tipul părea nenorocit, ca și cum fiecare cuvînt al polițaiului ar fi însemnat șase luni la răcoare. Mie-mi părea rău pentru el, de fapt, dar ar fi trebuit să m-asculte și să nu se-ncreadă în tavanul ăla. Trebuia să se fi slujit de-un copac sau ceva asemănător.

Străbătu cu copoiul curtea, ca un miel pașnic, și cu toții am crezut că povestea se sfîrșise. Însă după două zile ne sosi o știre — înainte de a ajunge la ziarul Post, pentru că una dintre femei lucra seara la spital, spălînd vase și făcînd curățenie. O auzii suflînd cuiva din capu' curții: „Nu mi-aș fi închipuit asta. Credeam că și-a scos ideea aia timpîță din cap, cînd l-au luat. Dar nu. Minuni se-nîmplă mereu. S-a aruncat pe geamul spitalului cînd copoiul care-l păzea s-a dus la closet. Mort?, destul de mort, socot.”

Se aruncase-n sticlă și căzuse ca o piatră-n drum. Într-un fel îmi părea rău că o făcuse, dar pe de altă parte-mi pă-

rea bine, pentru că le arătase el copoiilor și tuturor ălorlalți dacă viața era sau nu a lui. Era minunat felul în care cretinii afurisiți îl puseseră într-un salon de la etajul șase, care l-a dat gata mai cu spor decît un copac.

Toate astea mă vor face să mă gîndesc îndoit la cît de albastru mă simt uneori. Sacul de cărbune închis în tine și expresia neagră pe care ți-o trimite pe față nu înseamnă că te vei spînzura sau că te vei arunca sub un autobuz sau pe fereastră sau că-ți vei tăia beregata c-o conservă de sardele sau că-ți vei vîrî capul în soba de gaz sau că-ți vei arunca afurisitul de trup pe linia ferată, fiindcă dacă te simți atît de albastru nu poți nici măcar să te miști de pe scaun. Știu că nu voi ajunge atît de întunecat încît să mă spînzur, pentru că spînzurătoarea nu prea-mi place și n-am s-o fac niciodată cît timp îmi vine în minte felul în care acel cum-l-o-fi-chemat atîrna de tavanul șubred.

Mai mult decît orice mă bucur acum că nu m-am dus la cinema în după-amiaza aia de simbătă, cînd eram într-o dispoziție afurisită și gata să-mi fac felul. Știu acum că n-o să mă mai omor. Credeți-mă. Voi rămîne viu și ținînt pe jumătate pîn-la o sută cinci ani și-apoi voi ieși urlînd a moarte pentru că vreau să rămîn unde sînt.

ISAAC BASHEVIS SINGER

SPINOZA din Strada Pietii

Dr. Nahum Fischelson pășea încoace și-ncolo în cămăruța lui de la mansardă de pe Strada Pietii din Varșovia. Dr. Fischelson era un bărbat scund, cocirjat, cu barba cenușie și chel cu desăvîrșire — afară de două-trei smocuri de păr ce-i mai creșteau la ceafă. Nasu-i era încovoiat ca un clonț de pasăre, iar ochii îi avea mari, negri și strălucitori, asemenea ochilor unei uriașe zburătoare. Beși

era o seară fierbinte de vară, Dr. Fischelson purta un caftan negru pînă la genunchi, guler tare și papion. De la ușă pășea solemn pînă la lucarna plasată sus, pe peretele înclinat, și din nou înapoi. Dacă voiai să te uiți afară, trebuia să urci mai întîi cîteva trepte. Pe masă, într-o tigăiță de alamă, ardea o candelă și un roi de insecte diferite bizuia în jurul flăcării. Din cînd în cînd una dintre creaturi zbura prea aproape de flămă și-și pîrlea aripile, sau alta lua foc și ardea într-o clipită, lipită pe muc. În asemenea momente Dr. Fischelson făcea cîte o grimasă. Fața zbîrcită îi trasărea și-și mușca buzele sub perii zburliti ai mustății. În cele din urmă își scoase din buzunar batista și-o flutură în direcția gîzelor:

„Plecați de-acolo, timpide și imbecile ce sînteți!, le certă el. „N-o să vă-nălziți, în schimb o să vă ardeți.“

Insectele se împrăștiară dar reveniră după o secundă, dînd iarăși tircoale flăcării tremurînde. Dr. Fischelson își șterse sudoarea de pe fruntea încrețită și murmură: „Aidoma oamenilor, nu caută decît plăcerea momentului.“ Pe masă zăcea deschisă o carte scrisă în latinește, iar paginile ei cu generoase margini albe erau acoperite de comentariile înscrise de Dr. Fischelson, cu litere mici. Cartea era *Etica* lui Spinoza, iar Dr. Fischelson o studia de mai bine de treizeci de ani. Cunoștea pe dinafară fiecare afirmație, fiecare demonstrație, fiecare corolar, fiecare notă de subsol. Cînd dorea să găsească un anumit pasaj deschidea imediat cartea la pagina respectivă, fără a trebui s-o caute. Cu toate acestea, continua să studieze *Etica* cîteva ceasuri pe zi, cu o lupă în mîna lui osoasă, murmurînd mereu și dînd aprobativ din cap. Adevărul e că, cu cît studia mai mult, cu atît găsea mai multe propoziții dificile, fragmente neclare și observații critice. Fiecare frază conținea sensuri neexplorate de nici un specialist în Spinoza. De fapt, filosoful anticipase întreaga critică a rațiunii pure făcută de Kant și de adepții lui. Dr. Fischelson scria un comentariu asupra *Eticii*. Avea sertare întregi de fișe și ciorne, dar se părea că nu va fi în veci în stare să termine lucrarea. Boala de stomac ce-l chinuia de ani de zile se-nrăutățea de pe o zi pe alta. Acum făcea crampe după numai cîteva înghițituri de păsă de orez. „Dumnezeule, Doamne, e greu, e foarte greu“, își spunea el, folosind aceeași intonație

ca și tatăl său, răposatul rabin din Tishevitz. „E foarte, foarte greu“.

Dr. Fischelson nu se temea de moarte. Întîi și-ntîi, nu mai era cîtuși de puțin tînăr. În al doilea rînd, în partea a patra a *Eticii* se spune că „la nimic nu se gîndește mai puțin un om liber decît la moarte, și înțelepciunea lui e de a medita nu asupra morții, ci asupra vieții“. În al treilea rînd, stă scris tot acolo că „mințea omenească nu poate fi distrusă cu desăvîrșire, odată cu trupul, ci există o parte nemuritoare a ei.“ Și totuși ulcerul doctorului Fischelson (era, poate, cancer) continua să-l necăjească. Avea limba mereu încărcată. Rigîia într-una, emîind de fiecare dată alt soi de gaz rău mirositor. Suferea de arsuri și de crampe. Avea uneori senzația de vomă, iar alteori simțea poftă de usturoi, ceapă și prăjeli. Renunțase de mult la doftoriile prescrise de medic și-și căutase leacurile de unul singur. Descoperise că se simte mai bine dacă după prînz, mănîncă ridichi rase și se-ntinde pe pat, cu burta-n jos, cu capul atîrnînd într-o parte. Dar leacurile băbești nu-i ușurau suferința decît pentru moment. Cițiva dintre doctorii consultați insistaseră că n-are nimic. „Nu-s decît nervii“, i-au spus ei. „Ai să trăiești o sută de ani“.

Acum însă, în noaptea fierbinte de vară, Dr. Fischelson simțea cum îl lasă puterile. Îi tremurau genunchii și pulsul era slab. Se așeză la masă, ca să citească, dar vederea i se încețoșă. Din verzi, literele de pe pagină deveniră, brusc, aurii. Rîndurile se-nvîluriră și se-ncălecară, făcînd să apară spații albe, ca și cînd textul ar fi dispărut într-un chip misterios. Căldura, care cobora direct asupra-i din acoperișul de zinc, era de nesuportat. Dr. Fischelson simțea că se află într-un cuptor. De cîteva ori urcă cele patru trepte pînă la fereastră și-și scoase capul afară, în răcoarea brizei vespérale. Stătea atît de mult în poziția asta încît i se înmuiau genunchii. „O, ce vînt plăcut“, murmură el, „cu adevărat delicios“ și-și amintea că, după Spinoza, moralitatea și fericirea sînt identice și că fapta cea mai morală pe care-o putem săvîrși este să ne lăsăm în voia unei plăceri ce nu contravine rațiunii.

Stînd pe treapta cea mai de sus, la fereastră, și uitîndu-se afară, Dr. Fischelson

son putea să contemple, de fapt, două lumi. Deasupra se afla cerul, semănat des cu stele. Dr. Fischelson nu făcuse studii serioase de astronomie dar știa să deosebească planetele, corpurile acelea cerești care, aidoma pământului, se rotesc în jurul soarelui de stele fixe, ele însele sori îndepărtați, a căror lumină ajunge la noi doar după o sută, ba chiar o mie de ani. Recunoștea constelațiile care marchează drumul pământului în spațiul cosmic, ca și centura nebuloasă a firmamentului, Calea Lactee. Dr. Fischelson era posesorul unei mici lunete, cumpărată în Elveția, unde fusese student, și-i plăcea în mod deosebit să privească prin ea luna. Putea distinge limpede, pe suprafața lunii, vulcanii scăldați în soare și craterele negre, pline de umbră. Niciodată nu obosea să privească acele crăpături și crevase. I se păreau în același timp apropiate și îndepărtate, materiale și imateriale. Când și când vedea cum o stea căzătoare trasează un arc larg pe boltă și dispăre, lăsând în urma ei o coadă de foc. Atunci Dr. Fischelson știa că a pătruns un meteorit în atmosferă, și poate că un fragment neconsumat din el căzuse în ocean sau în deșert sau chiar într-o regiune populată. Fără grabă, stelele care apăruseră de după acoperișul doctorului Fischelson se ridicau pe cer pînă ajungeau să strălucească deasupra caselor de peste drum. Da, când ridica privirea spre cer, Dr. Fischelson devenea conștient de necuprinsul infinit care, după Spinoza, e unul din atributele lui Dumnezeu. Găsea alinare în gîndul că, deși nu era decît un om slab și nevolnic, o înfățișare schimbătoare a infinitei Substanțe, făcea și el parte din Cosmos, alcătuit fiind din aceeași materie ca și corpurile cerești. În măsura în care era o părticică a Trupului Divin, știa că nu va putea fi distrus. În asemenea momente Dr. Fischelson trăia acel *amor dei intellectualis* care, potrivit filosofului din Amsterdam, este cea mai înaltă stare de perfecțiune a minții. Dr. Fischelson inspira rapid, își ridica bărbia cît îi permitea gulerul tare și simțea că se rotește cu adevărat odată cu pământul, luna și stelele din Calea Lactee, în tovărășia multîmii infinite de galaxii, cunoscute doar gîndului necuprins. Picioarele-i deveneau ușoare, lipsite de greutate, și se apuca de cerceveaua ferestrei cu amîndouă mîinile, temîndu-se că-și va



pierde sprijinul și-și va lua zborul în eternitate.

După ce obosea să observe cerul, Dr. Fischelson își lăsa privirea să coboare asupra Străzii Pieții. Vedea o fișie lungă, întinzîndu-se de la piața lui Yanash pînă la strada Fierului, împodobită cu lămpi de gaz, înșirate pe margini ca un colier de puncte de foc. Hornurile de pe acoperișurile negre de tablă scoteau fum: brutarii își încălzeau cuptoarele și, ici-colo, prin fumul negru îșineau scînteii. Strada nu era niciodată zgomotoasă și mai aglomerată decît într-o seară caldă de vară. Prin piața care, de sus, semăna cu un covrig presărat cu semințe de mac, se ațineau hoți, prostituate, cartofoi și tînuitori. Flăcări rideau zgomotos iar fetele țipau. Un vînzător ambulant de limonadă, cu castronul pe spate, străpungea zarva generală cu țipetele lui intermitente. Altul, care vindea lubenițe, țipa cu o voce sălbatică și de pe cuțitul lung folosit la despicatul fructelor se scurgea sucul roșu ca sîngele. Din cînd în cînd

ulița devenea și mai agitată. Pompele de incendiu treceau în grabă, hurducându-se puternic pe roțile lor grele; erau trase de cai negri, musculoși, care trebuiau ținuti strins din friu ca să n-o ia razna. Trecu apoi o ambulanță, cu sirena răsunind. Niște bandiți se-ncăierară între ei și trebui să fie chemată poliția. Un pieton fusese jefuit și alerga acum de la unul la altul, rugându-se de ajutor. Căruțe încărcate cu lemne de foc se trudeau să pătrundă în curțile brutăriilor, dar caii nu puteau trece roțile peste bordura prea înaltă și birjarii ocărau animalele, neconținind cu ocările. Potcoavele izbite de caldarim scoteau scinteie. Era trecut cu mult de șapte, ora stabilită pentru închiderea prăvăliilor, dar negoțul, de fapt, abia începuse. Clienții erau duși înăuntru pe furiș, prin uși dosnice. Jandarmii ruși de pe stradă, mituiți, nu observau nimic din toate astea. Precupeții continuau să-și strige marfa, fiecare încercând să țipe mai tare decât ceilalți.

„Aur, aur, aur!”, zbiera o femeie ce vindea portocale putrede.

„Zahăr, zahăr, zahăr!”, croncănea un vânzător de prune răskoapte.

„Capete, capete!”, răcnea un băiețandru cu capete de pește.

Prin geamurile unei case de rit hasidic de peste drum, Dr. Fischelson vedea flăcăi cu perciuni lungi clătînindu-se deasupra cărților sfinte, strîmbîndu-se și citind tare, cu voce cîntătoare. Măcelarii, hamalii și zarzavagii beau bere în taverna de dedesubt. Pe ușa deschisă a tavernei ieșeau aburi, ca vaporii dintr-o baie publică, și răzbătea zvon de muzică. În fața circumei, pe trotuar, femei de stradă se legau de soldații beți sau de muncitorii ce se-ntorceau acasă de la fabrică. Unii bărbați cărau pe umăr legături de surcele, amintindu-i doctorului de păcătoșii condamnați să-și aprindă singuri focurile în Iad. Gramofoane rudimentare își turnau scîrțîit în stradă, prin ferestrele deschise. Liturgia mării sărbători alterna cu vulgare cîntece de vodevil.

Dr. Fischelson scrută acest balamuc doar pe jumătate luminat și ciuli urechea. Știa că felul cum se comportă gloata este însăși antiteza rațiunii. Vulgular se bălăcea în cea mai deșartă dintre patimi, era îmbătat de emoție și, după Spinoza, emoția nu-i bună niciodată la nimic. În locul plăcerii după care alergau tot ce reușeau să-și procure era boala și închi-soarea, umilința și suferința provenite din

ignoranță. Pînă și cotoii ce cutreierau pe aici acoperișurile erau mai sălbatici și împătîmiți decât cei din alte părți ale orașului. Miorlăiau cu voci de femei apucate de chinurile facerii, se cățarau ca dracii pe ziduri și săreau pe streșini și balcoane. Un motan se opri chiar în dreptul ferestrei și slobozi un urlet care-l cutremură pe Dr. Fischelson. Doctorul se îndepărtă de geam și, ridicînd o mătură, o scutură sub ochii verzi, lucitori ai bestiei negre. „Cît, șterge-o de-aici, brută ignorantă”, și bătu în acoperiș cu coada măturii pînă cînd cotoiul își luă tîlpășița.

Cînd se întorsese la Varșovia de la Zürich, unde studiasse filosofia, doctorului Fischelson i se prevedea un viitor măreț. Toți amicii săi știau că are în lucru un important studiu despre Spinoza. Un jurnal al evreilor polonezi îi solicitase colaborări, devenise un oaspete obișnuit în cîteva case bogate și primise slujba de bibliotecar principal al sinagogii din Varșovia. Deși încă de pe-atunci trecea drept un burlac bătrîn, pețitoarele se oferiră să-l însoare cu una dintre fetele bogate ale comunității. Dr. Fischelson nu se folosise însă de toate aceste privilegii. Dorea să fie la fel de independent ca însuși Spinoza. Cum, de fapt, și fusese. Dar, din pricina ideilor lui eretice, intrase în conflict cu rabinul și a trebuit să demisioneze din postul de bibliotecar. Cîțiva ani își câștigase traiul dînd meditații de ebraică și germană. Apoi, cînd se îmbolnăvi, comunitatea evreiască din Berlin hotărî prin vot să-i acorde o pensie de cinci sute de mărci pe an. Acest lucru putuse fi realizat prin intervenția celebrului Dr. Hildesheimer, cu care corespundea pe teme filosofice. Ca să poată trăi dintr-o pensie atît de modestă, Dr. Fischelson se mutase în cămăruța de mandsardă și-și gătea singur mîncarea, pe un primus cu petrol. Poseda un bufet cu o mulțime de sertare și pe fiecare sertar lipise o etichetă cu numele alimentului conținut: hrișcă, orez, orz, ceapă, cartofi, morcovi, ciuperci. O dată pe săptămînă își punea pe cap pălăria neagră cu boruri largi, lua într-o mînă un coș iar în cealaltă *Etica* lui Spinoza și pleca la piață după provizii. Tarabagii îl cunoșteau și-l îmblău cu măr-furile lor:

„O bucată faină de brinză, dom'le doctor, și se topește în gură.”

„Bureți proaspeți, domnule doctor, cu-leși acu din pădure.”

„Faceți-i loc domnului doctor, doamnelor!”, striga măcelarul. „Rog nu blocați intrarea!”

În primii ani ai bolii, Dr. Fischelson se mai ducea seara la cafeneaua patronată de profesorii de ebraică și de alți intelectuali. Tabietul lui fusese să șadă la o masă și să joace șah, golind o jumătate de pahar de șvarț. Mai zăbovea uneori la librăriile de pe strada Sfintei Cruci, unde se găseau, ieftin, diverse cărți și reviste. Odată un fost elev îi dădu întâlnire seara, la un restaurant. Ajuns acolo, Dr. Fischelson dădu cu surprindere peste un grup de admiratori care-l siliră să se așeze în capul mesei în vreme ce ei închinau toasturi. Toate astea, însă, se întâmplaseră cu mult timp în urmă. Nimeni nu-i mai arăta acum nici cel mai mic interes. Se izolase complet, devenind o persoană uitată. Evenimentele din 1905, când tinerii de pe Strada Pieții începuseră să organizeze greve, să arunce cu bombe în comisariatele de poliție și să tragă în spărgătorii de grevă, încit prăvăliile rămăneau închise și în zilele de lucru, îi măriseră mult înșingurarea. Începu să disprețuiască orice avea vreo legătură cu evreul modern: sionismul, socialismul, anarhismul. Tinerii aceia i se păreau a nu fi decât o gloată ignorantă, pusă pe distrugerea societății, a societății fără de care o existență rezonabilă nu era posibilă. Mai citea uneori o revistă ebraică, dar disprețuia ebraica modernă, fără rădăcini în Biblie sau în Mișnah. Ortografierea cuvintelor poloneze se schimbaseră și ea. Dr. Fischelson conchise că pînă și așa-ziii oameni ai spiritului renunțaseră la rațiune și făceau totul pentru a linguși gloata. Din cînd în cînd mai intra într-o bibliotecă și răsfoia o istorie modernă a filosofiei; de acolo afla însă că profesorii nu-l înțelegeau pe Spinoza, îl citau incorrect, îi atribuiau filosofului propriile lor idei încalcite. Deși își dădea bine seama că furia e o emoție nedemnă pentru cei ce pășesc pe cărările spiritului, Dr. Fischelson se înfuria, închidea brusc volumul și-l dădea cu scribă la o parte. „Idioții!”, murmură el, „proștii, veneticii!” Și jura să nu se mai atingă vreodată de filosofia modernă.

La fiecare trei luni, un factor special, care venea numai cu mandate, îi aducea doctorului optzeci de ruble. Aștepta această subvenție trimestrială la începutul lui iulie, dar, cînd zilele trecură una după alta și bărbatul înalt, cu mustață blondă și nasturi strălucitori nu-și făcu apariția, doctorul se neliniști. Abia de-i mai rămăseseră cîțiva groși. Cine știe — poate comunitatea din Berlin îi anulasă pensia, poate că, Doamne ferește, Dr. Hildesheimer își dăduse obștescul sfîrșit; dar poate că poșta făcuse undeva o greșeală. Dr. Fischelson știa că nu există intîmplare fără cauză. Totul e determinat, totul e necesar și un om rațional n-are de ce să se îngrijoreze. Cu toate acestea îngrijorarea îi năpădea mintea, bîzîind acolo ca un roi de muște. Dacă nu va mai exista nici o speranță, se gîndea el, se va sinucide; dar își aminti îndată că Spinoza nu aproba sinuciderea, comparîndu-i pe cei ce-și puneau capăt zilelor cu oamenii lipsiți de-o doagă.

Într-o zi, ducîndu-se la prăvălie ca să-și cumpere un maculator, Dr. Fischelson auzi vorbindu-se despre război. Undeva în Serbia fusese împușcat un prinț austriac și habsburgii le prezentaseră sirbilor un ultimatum. Proprietarul prăvăliei, un tinăr cu barbă blondă și ochii galbeni, lunecoși, anunță: „O să avem un războiaș micuț” și-l sfătui pe Dr. Fischelson să stocheze alimente, avînd în vedere că în viitorul apropiat va fi, fără îndoială, criză.

Apoi evenimentele se precipitară extraordinar. Dr. Fischelson nici nu se decisese măcar dacă merita să cheltuiască patru groși pe un ziar, că se și lipiră afișe ce anunțau mobilizarea. Pe străzi se vedeau bărbați cu plăcuțe rotunde de metal la rever, semn că fuseseră încorporați. În urma lor mergeau, plîngînd, nevetele. Într-o zi de luni, cînd coborîse în stradă ca să-și cumpere de mîncare cu ultimele copeici, găsi toate dughenele închise. Prăvăliașii și soțiile lor stăteau în stradă, explicînd cui se nimerea că n-au de unde aduce marfă. Anumiți clienți, aleși pe sprinceană, erau trași de-o parte și conduși înăuntru pe uși dosnice. Confuzia domnea pe uliță. Se vedeau cîțiva polițiști călare, cu săbiile trase. O mare mulțime se adunase în jurul cîrcumei unde, din porunca țarului, erau aruncate în canal rezervele de rachiu.

Dr. Fischelson se îndreptă spre vechea lui cafenea. Spera să găsească acolo pe cineva care să-l povățuiască. Nu întîlni,

însă, nici o persoană cunoscută. Atunci se hotărî să-i facă o vizită rabinului sinagogii unde lucrase pe vremuri ca bibliotecar, dar îngrijitorul cu chipul în șase colțuri îi spuse că rabinul plecase, cu familia, la băi. Dr. Fischelson mai avea și alți prieteni în urbe, dar nu-l găsi pe nici unul acasă. Îl dureau picioarele de atîta umblat; în fața ochilor îi jucau pete negre-vinete și avea o senzație de sfîrșeală. Se opri, așteptînd să-i treacă amețea. Trecătorii îl îmbrînceau. O elevă cu ochii mari și negri încercă să-i strecoare un bănuț. Deși războiul abia începuse, soldații mărșăluiau cîte opt în rînd, în uniformă completă de campanie — erau deja acoperiți de praf și arși de soare. Gamelele le atîrnau la șold și de-a curmezișul pieptului purtau cartușiere. Baionetele armelor luceau rece, verzui. Îngînau, fără chef, un cîntec. Odată cu ostașii veneau și tunurile, trase, fiecare, de cîte opt cai; țevile lor, acoperite cu huse prăfuite, împrăstiau o teroare neagră. Doctorului i se făcu greață. Îl durea stomacul, iar intestinalele i se întorceau, parcă, pe dos. Sudoarea rece îi năpădi obrazul. „Mor”, gîndi el, „asta-i sfîrșitul”. Reuși, totuși, să se tirească pînă acasă, unde se întinse pe patul de fier și rămase așa, icnînd și gemînd. Probabil că adormise, fiindcă se visă în orașelul lui natal, Tishvitz. Îl durea gîtul și maică-sa-i înfășura cu grăbire un ciorap umplut cu sare fierbinte pe sub bărbie. Auzea și vorbăria din casă: ceva despre o luminare și despre cum îl mușcase un broscoi. Vru să iasă pe stradă, dar nu-l lăsară, fiindcă tocmai trecea o procesiune catolică. Bărbați în robe lungi, ținînd în mîini topoare cu două tăișuri, intonau cîntece latinești, împrîșcînd cu apă sfințită în jur. Crucifixele străluceau; icoanele sfînte se legănau în aer. Se simțea o miasmă de tîmîie și de cadavre. Cerul deveni deodată de un roșu arzător și lumea întreagă luă foc. Băteau clopotele; oamenii alergau, înnebuniți, de colo-colo. Cîrduri de păsări zburau, crîncănînd, pe deasupra capetelor. Dr. Fischelson se trezi speriat. Trupul îi era scîldat în sudoare și gîtul îl durea cu adevărat. Încercă să se gîndească la extraordinarul lui vis, să găsească legătura rațională cu ceea ce i se întîmpla, să-l înțeleagă *sub specie eternitatis*, dar nimic n-avea sens. „Vai, creierul e receptacolul absurdului”, gîndi Dr. Fischelson. „Pămîntul ăsta le aparține nebunilor.”

Închise încă o dată ochii; moțai încă o dată; încă o dată visă.

Legile eterne, pare-se, nu decretaseră încă sfîrșitul doctorului Fischelson.

În stînga odăiței lui de la mansardă se găsea o ușă ce se deschidea într-un coridor întunecat, plin de lăzi și coșuri, în care mirosea tot timpul a ceapă prăjită și a săpun de rufe. În spatele ușii aceleia locuia o fată bătrînă, numită de vecini Dobbe cea Neagră. Dobbe era lungă și sfrijită și mai neagră decît lopata unui brutar. Avea osul nasului rupt și o mustăcioară pe buza de sus. Vorbea cu o voce răgușită de bărbat și purta pantofi bărbătești. Ani de zile Dobbe cea Neagră vinduse pline, chifle și brișe cumpărate de la brutarul din vecini. Într-o zi, însă, se certă cu brutarul și-și mută comerțul în piață; acum vindea ceea ce ea numea „îndoitori”, sinonim cu ouă crăpate. Dobbe cea Neagră n-avea noroc la bărbați. Fusesse de două ori logodită cu calfe de brutari, dar în ambele cazuri aceștia-i înapoiaseră contractele de logodnă. Puțin după aceea primise o nouă propunere de logodnă de la un bătrîn, un geamgiu care pretindea că-i divorțat, dar mai tirziu ieși la iveală că avea o soție. Dobbe cea Neagră avea un văr în America, pantofar și se lăuda mereu că verișorul îi va trimite bani de drum ca să plece și ea acolo, dar rămînea la Varșovia. Femeile nu încetau s-o sîdicie, spunîndu-i: „Pentru tine, Dobbe, nu mai există nici o speranță. Ți-e sortit să mori fată bătrînă.” La care Dobbe răspundea: „N-am de gînd să fiu roaba nici unui bărbat. Din partea mea pot să putrezească toți!”

În după-amiaza aceea Dobbe primise o scrisoare din America. De obicei se ducea la croitorul Leizer să i-o citească. De data asta, însă, Leizer era plecat, așa că Dobbe se gîndi la Dr. Fischelson, considerat de către ceilalți chiriași un rene-gat, fiindcă nu se ducea niciodată la rugăciune. Bătu la ușa odăii doctorului, dar nu-i răspunse nimeni. „Ereticul o fi ieșit în oraș”, gîndi Dobbe, dar mai bătu, totuși, o dată și de data asta ușa se mișcă ușor. Intră, împingînd ușa, și se opri, înapăimîntată, în prag. Dr. Fischelson zăcea în pat complet îmbrăcat; fața-i era galbenă ca ceara, mărul lui Adam îi ieșea proeminent în afară iar bărbuța-i era

ațintită în sus. Dobbe slobozi un țipăt: era sigură că omul murise; dar nu, trupul i se mișcă. Dobbe înșfăcă un pahar de pe masă, fugi afară pe coridor, îl umplu cu apă de la robinet, se repezi înapoi și aruncă apa în obrazul bărbatului inconștient. Dr. Fischelson își scutură capul și deschise ochii.

„Ce se-nîmplă cu dumneavoastră?“, întrebă Dobbe. „Sînteți bolnav?“

„Mulțumesc mult de tot. Nu.“

„Aveți vreo rudă? Să le chem.“

„Nu, n-am familie“, zise Dr. Fischelson.

Dobbe vru să-l cheme pe bărbierul de peste drum, dar Dr. Fischelson îi dădu de înțeles că n-are nevoie de ajutorul nimănui. Cum Dobbe nu se ducea la piață în ziua aceea, neavînd „îndoitori“ de vînzare, se hotărî să facă o faptă bună. Îl ajută pe bolnav să se scoale din pat și netezi pătura. Apoi îl dezbracă pe Dr. Fischelson și-i pregăti o supă pe reșoul cu kerosen. În odaia ei nu pătrundea niciodată soarele dar aici, pe pereții descojiți, jucau pete de lumină. Perdeaua era vopsită în roșu. Deasupra patului atîrna portretul unui bărbat avînd la gît un guler bogat de horbotă și cu părul foarte lung. „E bătrîn tipul, dar își ține cămăruța curată și plăcută“, gîndi, aprobativ, Dobbe. Dr. Fischelson ceru *Etica* și ea i-o dădu, dezaprobindu-i ideea. Era sigură că-i o carte creștină de rugăciuni. Apoi începu să trebăluiască, aduse o găleată de apă, mătură dușumelele. Dr. Fischelson mîncă; după aceea se simți mult mai în putere și Dobbe îl rugă să-i citească scrisoarea.

El o citi încet și hîrtia-i tremura în mînă. Era un răvaș din New York, de la vărul femeii. Iarăși îi scria că-i va trimite în curînd o scrisoare foarte importantă, precum și un bilet de drum pînă-n America. Dobbe cunoștea deja povestea pe dinafară, și-l ajută pe bătrîn să descifreze palavrele verișorului ei. „Mînte“, spuse Dobbe. „De mult a uitat de mine“. Seara, femeia veni din nou. O luminare înfiptă într-un sfeșnic de alamă ardea pe scaunul din dreptul patului. Pe pereți și pe tavan tremurau umbre roșietice. Dr. Fischelson ședea în capul oaselor în pat, citind o carte. Lumînarea arunca o strălucire aurie pe fruntea lui, care părea despicată în două. Pe fereastră intrase o pasăre și rămăsese cocoțată pe masă. O clipă, Dobbe simți o spaimă fără mar-

gini. Omul acesta o făcea să se gîndească la vrăjitoare, oglinzi negre, cadavre care se plimbă noaptea și femei înfricoșătoare. Făcu, totuși, cițiva pași înspre el, întrebîndu-l:

„Cum vă simțiți? Ceva mai bine?“

„Ceva mai bine, mulțumesc.“

„E-adevărat că sînteți un convertit?“, întrebă ea, deși nu prea știa ce semnificație are cuvîntul.

„Convertit? Eu? Nu, sînt un evreu ca oricare altul“, răspunse Dr. Fischelson.

Asigurările doctorului o făcură pe Dobbe să se simtă mai în largul ei. Găsi sticla cu kerosen și aprinse primusul, apoi aduse de la ea o cană cu lapte și pregăti cașa. Dr. Fischelson studie *Etica*, dar în seara aceea nu înțelese nimic din teoreme și demonstrații, cu multiplele lor referințe la axiome, definiții și la alte teoreme. Cu mina tremurînd ridică tomul aproape de ochi și citi: „Ideea fiecărei modificări a trupului omenesc nu presupune cunoașterea adecvată a trupului omenesc însuși. Ideea fiecărei modificări a minții omenesti nu presupune cunoașterea adecvată a minții omenesti...“

Dr. Fischelson era de-acum sigur că va muri curînd. Își făcu testamentul, lă-



sînd bibliotecii sinagogei toate cărțile și manuscrisele sale. Fiindcă îl îngrijise, Dobbe urma să moștenească mobila și îmbrăcămintea. Dar moartea nu voi să vină. Dimpotrivă, el se mai înzdrăveni. Dobbe își reluă munca în piață, dar venea de cîteva ori pe zi pe la bătrîn; îi pregătea supa, îi lăsa cîte un pahar de ceai și-i aducea vești despre război. Nemții ocupaseră Kaliș, Bendin și Cestechow și înaintau înspre Varșovia. Lumea zicea că în diminețile liniștite putea fi auzit glasul tunurilor. Dobbe îl informă că pierderile erau mari. „Mor ca muștele“, spunea ea. „Mare nenorocire pentru femei.“

Nu-și putea explica de ce, dar chilia de la mansardă a bătrînului o atrăgea. Îi plăcea să scoată din bibliotecă volumele cu muchii aurite, să le șteargă de praf și să le pună la aerisit pe pervaz. Urca cele cîteva trepte pînă la fereastră și se uita prin lunetă. Îi făcea de asemenea plăcere să vorbească cu Dr. Fischelson. El îi povestea despre Elveția, unde învățase, despre marile orașe prin care trecuse, despre munții înalți, acoperiți chiar și vara cu zăpadă. Tatăl lui fusese rabin, îi spunea, și, înainte de a deveni el, Dr. Fischelson, student, participase la o *yeshiva*. Ea-l întrebă cîte limbi cunoaște și reieși că vorbea și scria ebraica, rusa, germana și franceza, pe lîngă idiș. Știa și latina. Dobbe se minuna că un om atît de învățat trăiește într-o mansardă de pe Strada Pietii. Dar ce-o mira mai mult era că, deși avea titlul de „doctor“, nu putea scrie rețete. „De ce nu te faci un doctor adevărat?“, îl întreba ea. „Sînt doctor“, răspundea el. „Numai că nu sînt medic.“ „Ce fel de doctor?“ „Doctor în filosofie.“ Ea, deși n-avea habar ce înseamnă asta, simțea că-i ceva foarte important. „O, măicu-lită mamă“, zicea, „de unde-ai căpătat atîta minte?“

Apoi, într-o seară, după ce Dobbe îi adusese pesmeții și paharul de ceai cu lapte, începu s-o iscodească de unde vine, cine-i sînt părinții și de ce nu s-a căsătorit. Dobbe fu surprinsă. Nimeni nu-i pusese vreodată asemenea întrebări. Îi înșiră, cu vocea domoală, povestea vieții ei și rămase în camera lui pînă la ora unsprezece. Tatăl ei lucrase ca hamal la măcelăriile kosher. Maică-sa ciupelise puii la tăietorie. Familia locuise într-o pivniță, pe strada Pietii nr. 19. La zece ani, Dobbe devenise servitoare. Stăpînul ei era un

tăinuitor care cumpăra obiecte de la hoții din piață. Dobbe avusese un frate, înrolat în armata rusă, de unde nu s-a mai întors niciodată. Sora ei îl luase de bărbat pe un vizitiu din Praga și murise în chinurile facerii. Dobbe povesti despre bătăile din 1905 dintre lumea interlopă și revoluționari, despre orbul Itche și banda lui, cum percepeau ei o „taxă de protecție“ de la prăvăliași, despre huli-ganii care-i atacau pe băieții și fetele ie-șiți simbăta să se plimbe dacă nu li se plăteau „banii de asigurare“. Vorbi de asemenea despre codoșii care colindau orașul în trăsuri și ademeneau femeile ca să le vîndă la Buenos Aires. Dobbe jură chiar că niște bărbați încercaseră s-o ispitească să intre într-un bordel, dar reușise să scape cu fuga. Se plînsese de o mie de nenorociri care-i căzuseră pe cap. Fusese jefuită, i se furase ibovnicul, o concurentă îi turnase odată o jumătate de litru de kerosen în panerul cu briose, propriul ei verișor, cizmarul, o înșelase cu o sută de ruble înainte de a pleca în America. Dr. Fischelson o ascultă atent. Îi puse întrebări, clătîna din cap și mormăi.

„Ei, dar în Dumnezeu crezi?“, o întrebă el în cele din urmă.

„Nu știu“, răspunse ea. „Dumneata crezi?“

„Da, eu cred.“

„Atunci de ce nu te duci la sinagogă?“

„Dumnezeu se află peste tot“, răspunse el. „În sinagogă. În piață. Chiar și în camera asta. Noi înșine sîntem bucățele de Dumnezeu.“

„Lucruri de-astea să nu-mi mai spui“, zise Dobbe. „Mă înspăimîntă.“

Plecă din camera lui, și Dr. Fischelson era sigur că se dusese la culcare. Se întreba de ce nu-i spusese „noapte bună“. „Oi fi alungat-o eu, cu filosofia mea“, își spuse. Dar nu trecu decît o clipă și-i auzi din nou pașii. Intră, purtînd pe brațe ca o negustoreasă, un vraf de haine.

„Doream să-ți arăt ceva“, spuse. „Asta-i trusoul meu.“ Și începu să întindă pe scaune rochiile — din lînă, mătase, catifea. Luînd pe rînd fiecare rochie o așeza în dreptul trupului. Îi făcu inventarul fiecărui articol din trusoul ei: lenjerie, ciorapi, pantofi.

„Nu-s risipitoare“, spuse ea. „String totul. Am destui bani ca să plec în America.“

Pe urmă amuți și obraji i se făcură roșii ca o cărămidă. Îl privea pe Dr. Fischelson cu colțul ochiului, timidă, în-trebătoare. Trupul doctorului începu dintr-o dată să tremure, ca apucat de friguri. Spuse: „Lucruri foarte, foarte frumoase.” Fruntea i se încreți și-și ciupi cu două degete barba. Pe gura-i fără dinți flutură un zîmbet trist și ochii lui mari, cliptori, surideau amar și ei, privind în de-părtare prin lucarna mansardei.

În ziua cînd Dobbe cea Neagră apărură în odăile rabinului, anunțînd că se va căsători cu Dr. Fischelson, soția rabinului o socoti nebună. Dar vestea ajunsese deja la Leizer, croitorul, întinzîndu-se de acolo la brutărie și la celelalte prăvălii. Unii gîndeau că „fecioara bătrînă avea mult noroc — doctorul, ziceau ei, era plin de bani. Erau însă și alții, după a căror părere doctorul era un degenerat bătrîn și n-avea de dat decît sifilis. Cu toate insistențele doctorului ca nunta să fie cît se poate de restrînsă și discretă, în camerele rabinului se strînseseră o mulțime de oaspeți. Căfele brutarului, care umblau de obicei numai în maieuri și cu ștanițuri de hîrtie în cap, purtau acum costume în culori deschise, pălării de paie, pantofi galbeni și cravate înflorate și aduseseră cu ei torturi uriașe și vailinguri pline de prăjituri. Reușiseră pînă și să pună mîna pe o sticlă de votcă, deși alcoolul era interzis pe vreme de război. Din sînul mulțimii se ridică un murmur cînd mirele și mireasa pășiră în camera rabinului. Femeile nu-și puteau crede ochilor. Ființa pe care o aveau în față nu era cea bine cunoscută lor. Dobbe purta o pălărie cu boruri largi, bogat ornamentată cu cîreșe, struguri și pene, iar rochia de pe ea era de mătase albă, cu trenă lungă; în picioare avea conduri cu tocuri înalte, de culoarea aurului, iar pe gîtul subțire îi atîrna un șirag de perle false. Dar asta nu era totul. Degetele-i scînteiau de inele și nestemate strălucitoare. Fața-i era ascunsă sub un văl. Arăta aproape ca fetele bogate care se cunună la primăria din Viena. Căfele brutarului fluierară a batjocură. Cît despre Dr. Fischelson, el purta redingota lui neagră și pantofi cu botul pătrat. Abia putea să umble — se sprijinea de Dobbe. Văzînd din prag mulțimea se sperie și se dădu înapoi, dar fostul patron al Dobbei se apropie și-i

spuse: „Poftește, mire, poftește. Nu te rușina. Acum sîntem cu toți frați”.

Ceremonia se desfășură după tot tipicul. Rabinul, într-un vechi caftan de satin, completă contractul de căsătorie și apoi îi puse pe mire și pe mireasă să-i atingă batista, în semn de învoire; rabinul își șterse virful peniței de tichie. Cîțiva hamali, chemați din stradă pentru a îmbogăți asistența, țînură baldachinul. Dr. Fischelson îmbracă o robă albă, ca memento al zilei cînd avea să moară, iar Dobbe îi dădu de cîteva ori înconjurul, cum cerea obiceiul. Lumina luminărilor împletite juca pe pereți. Umbrele dansau. Turnînd vinul într-un pocal, rabinul întonă, cu voce tristă, binecuvîntările. Dobbe scoase un singur țîpăt scurt. Cît despre celelalte femei, ele își scoaseră batistele de dantelă și rămaseră cu ele în mînă, strîmbîndu-se. Cînd băieții brutarului începură să-și șoptească unul altuia măs-cări, rabinul duse un deget la buze și murmură „Eh, nu, oh”, în semn că vorbitul era interzis. Sosi momentul ca verigheta să fie pusă pe degetul miresei, dar mirelui începu să-i tremure mîna și-i fu greu să nimorească inelarul femeii. Potrivit ritualului, urma spargerea poc-alului, dar acesta refuză să se spargă, deși Dr. Fischelson îl lovi de cîteva ori cu piciorul. Fetele își aplecară frunțile, se ciupiră, voioase una pe alta și chicotiră. În cele din urmă, unul dintre ucenici izbi pocalul cu călcîiul și-l făcu țîndări. Nici măcar rabinul nu-și putu reține zîmbetul. După ceremonie, oaspeții băură votcă și mincară prăjiturile. Fostul stăpîn al Dobbei veni la Dr. Fischelson și-i spuse: „*Mazel tov*, mire. Norocul să-ți fie la fel de bun ca soția.” „Mulțumesc, mulțumesc”, murmură doctorul, „dar nu mă aștept la nici un fel de noroc”. Ardea de nerăbdare să se întoarcă repede de tot în odăița sa de la mansardă. Simțea o apăsare în stomac și-l durea coșul pieptului. Obrazul i se făcuse verde. Dobbe se mînie pe neașteptate. Își trase vălul pe spate și-i strigă mulțimii: „De ce rîdeți? Aici nu-i carnaval!” Și, fără să ia fața de pernă în care fuseseră virite cadourile, se întoarse cu soțul ei în camera lor de la etajul cinci.

Dr. Fischelson se întinse pe patul proaspăt infățat și începu să citească *Etica*. Dobbe se retrăsese în odăița ei.

Doctorul îi explicase că e un om bătrîn, bolnav și lipsit de puteri. Nu-i făcuse nici o promisiune. Și totuși ea se întoarse, purtînd un capot de mătase, papuci cu pămpon și părul lung, despletit, lăsat să cadă pe umeri. Fața-i era luminată de un zîmbet, era rușinată și șovăielnică. Dr. Fischelson tremură și *Etica* îi căzu din mînă. Lumina se stinse. Dobbe îl căută pe doctor în întuneric și-l sărută pe gură. „Iubitul meu soț”, spuse ea, „*Mazel tov!*”

Ceea ce s-a întîmplat în noaptea aceea ar putea fi numit un miracol. De n-ar fi fost convins că orice întîmplare e întru totul conformă cu legile naturii, Dr. Fischelson ar fi crezut că Dobbe cea Neagră l-a vrăjit. Se deșteptară în el puteri demult adormite. Deși sorbise o singură dată din vinul binecuvîntării, era parcă intoxicat. O sărută pe Dobbe și-i vorbi despre iubire. Îi veniră pe buze citate de mult uitate din Klopstock, Lessing și Goethe. Apăsările și durerile încetară. O îmbrățișă pe Dobbe, ținînd-o strîns lipită de el, simțindu-se din nou bărbat, ca în tinerețe. Dobbe leșina de plăcere; plîngînd, îi murmură la ureche cuvinte în argoul din Varșovia, pe care nu-l înțelegea. Mai tîrziu, Dr. Fischelson alunecă în somnul profund pe care-l dorm tinerii. Visă că e în Elveția și că urcă pe munți — fugind, căzînd, zburînd. Deschise ochii în zori: i se păruse că-i suflă cineva în ureche. Sforăia Dobbe. Dr. Fischelson se dădu încet jos din pat. În cămașa lungă de noapte se apropiase de geam, urcă treptele și privi, încîntat, afară. Strada Pieții dormea, respirînd într-o liniște totală. Lămpile de gaz pîlîiau. Obloanele negre ale prăvăliilor erau barate cu drugi de fier. Bătea un vînticel răcoros. Dr. Fischelson privi cerul. Bolta neagră era presărată cu stele dese — erau stele verzi, roșii, galbene, albastre; erau stele mari și stele mici; unele luminau constant, altele clipeau. Existau stele îngrămădite strîns în ciorchini și stele singuratiche. În sferile înalte, pare-se, nimeni nu se sinchisea de faptul că un anume Dr. Fischelson se căsătorise, la apusul vieții, cu o femeie numită Dobbe cea Neagră. Văzut de sus, pînă și Marele Război nu era decît o vremelnică joacă a capriciilor. Bilioanele de stele fixe continuau să-și urmeze traiectoriile predestinate în spațiul nemărginit. Cometele, planetele, sateliții, asteroizii se roteau în continuare în jurul centrilor strălucitori. Lumile mureau și se nașteau în neliniștea cosmică. În haosul nebuloasei se plămădea materia primor-

dială. Din cînd în cînd o stea se rupea din cer și-l străbătea, lăsînd în urmă o diră luminoasă. Era luna august, cînd cad ploile de meteoriți. Da, substanța divină se găsea peste tot și n-avea nici început, nici sfîrșit; era absolută, indivizibilă, eternă, atemporală, infinită în atributele sale. Undele și bulele ei dansau în căldarea universului, bolborosind de schimbări, urmînd linia neînteruptă a cauzei și efectului; iar el, Dr. Fischelson, cu soarta lui de neocolit, era o pîrtică din acel tot. Doctorul închise ochii și lăsă briza să-i zvînte transpirația de pe frunte, să-i răscolească firele bărbii. Trase adînc în piept aerul de miez de noapte, își sprijini mîinile tremurînde de pervaz și murmură:

„Divinule Spinoza, iartă-mă. De-acum sînt un nerod.”

În românește de Virgil B. Stanciu

RICHARD LEVINSON
WILLIAM LINC

Desfîrșitul UNEI ERE

Era o plictiseală absolută, ceva ce trebuia îndurat ca o ședință în scaunul unui dentist. Mr. Grubb descoperi că ar fi dorit să-și poată infunda urechile cu tampoane invizibile. Vorbea despre el, plătînd un fals tribut celor cincisprezece ani de serviciu pe care-i petrecuse în cadrul firmei, și singurul lucru pe care Mr. Grubb n-ar fi vrut să-l facă era să-i asculte. Era însă obligat să zîmbească și să dea din cap, încercînd să pară timid și recunoscător în același timp. Se zvîrcoli în scaun, consolidîndu-se cu ideea că nu mai putea dura mult. Și apoi, peste patruzeci de ore — era încîntat de iro-

nia faptelor — această mică reuniune le va apărea în cu totul altă lumină.

„Diminețile alea de lângă răcorul cu apă”, spunea Miss Lemmon. „Ce credeți, mă uitam cum stă Mr. Grubb în spatele biroului său, și-mi spuneam: iată omul care-mi e predestinat. El însă nu mi-a dat niciodată vreun semn de reciprocitate. Nu, Miles?”

Risete. De ce n-ar rîde, reflectă el, era destul de bătrîn pentru a-i fi tată. Fișneața știa dealtfel că e căsătorit, dar asta nu conta pentru ea. Trebuia să-i ocurească pe toți bărbații din birou, tineri sau bătrîni, și el nu era o excepție.

În timp ce rîdeau cu toții, el își forță pe față un zîmbet idiot de băiat de treabă. Pe urmă Miss Lemmon se așază și în încăpere se auzi un sîsiit, căci Mr. Dougherty se ridicase cu greutate în picioare. „Așadar e rîndul platitudinilor”, gîndi Mr. Grubb. Cincisprezece ani de servicii neabătute aduse firmei, sentimentul de pierdere personală provocat de pensionarea asta a lui Mr. Grubb își permise un zîmbet mic. Fără îndoială că va exista o pierdere, și cu mult mai personală decît se putea aștepta Mr. Dougherty. Cînd patronul său începu să vorbească, se lăsă pe spate, întrebîndu-se dacă vor avea cutremurătoare obrăznicie de a-i oferi un ceas de mină drept amintire.

„Voi fi scurt”, spunea Mr. Dougherty, plimbîndu-și privirea de pastor binevoitor deasupra angajaților săi. „Sfîrșitul unei ere nu-i timp de pălăvrăgeală, ci timp de gîndire. Clipa cînd Mr. Grubb va părăsi acest birou, astăzi, va marca sfîrșitul unei ere, momentul ca noi toți de-aici, de la Cumberland, Inc., să facem nu numai inventarul companiei, ci și evaluarea noastră.

După ce promisese că va fi scurt, se lansă într-o lungă orăție. Mr. Grubb își aruncă, plictisit, ochii prin birou. Colegii lui ascultau cu aerul de reverență cerut; stăteau la birourile lor, complet absorbiți, gîndurile plutindu-le, fără îndoială, spre ziua propriei lor pensionări. Mormăi abia auzit. Cu toții erau niște cretini de același tip: gulerele albe îi strangulau și ei nici măcar nu-și dădeau seama. Ei bine, așa ceva nu era pentru el. El poseda inteligență și ambiție; intenționa să-și petreacă ultimii ani ai vie-

ții într-un lux neîncătușat. Iar Mr. Dougherty, bietul, demagogul de Mr. Dougherty, va furniza mijloacele.

Cuvîntarea se sfîrși prin propria inerție și lui Mr. Grubb i se ceru să se ridice în picioare. „Miles”, spuse patronul, „sînt puține lucruri pe care le-am putea face pentru a-ți arăta aprecierea noastră, în această ultimă zi a ta la Cumberland”. Luă în mînă un pachet învelit în hîrtie. „Sperăm, totuși, că acest mic dar va fi un semn modest al stimei pe care ți-o purtăm.”

Urmără aplauze. Mr. Grubb traversă biroul, pe lângă cele două frapiere cu șampanie la gheață, pe lângă dulapurile cu clasoare, pe lângă masa la care lucrase timp de cincisprezece ani, și luă pachetul din mîinile roz ale lui Dougherty cu exact atîta timiditate de cîtă era nevoie. „Aș vrea să vă mulțumesc...”, începu el.

„Deschide-l!” strigă Rudy Schmidt, funcționarul de la facturi.

„Da, Miles, hai să vedem”, zise și Miss Lemmon.

Ascultător, el îndepărtă bucățile de hîrtie și deschise cutia. Înăuntru găsi o brichetă asortată la un serviciu de scrumiere. Pe un mic cartonaș scria: „Lui Miles, gașca de la birou”. El făcu un pas înapoi. „Sînt... sînt foarte drăguțe”, spuse. „Vă mulțumesc.”

Pe urmă toată lumea se strînse în jurul lui, bătîndu-l prietenește pe spate. Dopurile sticlelor de șampanie fură scoase cu un pocnet simultan, și cineva aduse pahare din biroul personal al lui Mr. Dougherty. Fu rostit un toast, apoi încă unul. Mr. Grubb se văzu silit să bea în sănătatea lui Miss Lemmon, pe urmă pentru Cumberland, Inc. și apoi pentru întregul sistem al întreprinderilor libere. Își dădu seama că nu era indicat să se îmbete; mai avea multe de făcut înainte de căderea serii. Din fericire, acele marelui ceasornic de birou înaintau tiptil înspre ora șase, iar unii dintre cei prezenți își căutau deja pardesiile. În cele din urmă se termină totul. Mr. Dougherty plecă în limuzina sa și oamenii de la magazii sosiră pentru a monta de ieșire. Mr. Grubb își îndesă cele cîteva obiecte personale în buzunarele pardesiului, luă cadoul sub braț și se îndreptă spre ușă. Fu oprit de Alvin Griggie, controlorul secund al expedițiilor.

„Te iau la un pahar de băutură”, îi spuse Alvin.

„Mulțumesc, dar trebuie să fiu acasă la cină. Mă așteaptă soția.”

Fața lui Alvin se umbri, apoi se lumina. „Da, cred că ai dreptate”, spuse. „Ți voi simți lipsa, amice. Habar n-ai cât de norocos ești că pleci din biroul ăsta”. Clătină din cap. „Și eu sint aici de zece ani. La ce-mi folosește? O sută douăzeci și cinci, minus impozitele... Nu merită, Miles. Gîndește-te la tine. Cinci-sprezece ani — și pleci cu o brichetă și un pahar de șampanie.”

Mr. Grubb fu mișcat. Omul părea gata să izbucnească în lacrimi. „Am să mă descurc eu, Alvin, îi spuse. „Am să mă descurc de minune.”

Părăsi biroul și intră într-un hotel de peste drum pentru a-i telefona soției sale, spunîndu-i că va întîrzia la cină. Pe urmă cumpără un ziar și citi știrile pînă la șapte și jumătate. Părăsi hotelul cînd afară era deja întuneric, traversînd strada bătută de vînt pînă la o stație terminus de autobuz. Într-unul dintre sertarele din perete găsi valiza pe care o lăsase acolo de dimineață. Totul era O.K., își spuse. Absolut totul.

Era aproape de opt cînd intră în birourile Cumberland. Clădirea era cufundată în întuneric, dar el n-avea nevoie de lanternă. După cinci-sprezece ani putea evita mesele și pereții interiori cu ochii închiși. Străbătu sala mare pînă la biroul lui Mr. Dougherty, intră, apoi puse jos valiza, orientîndu-se. Safe-ul era ascuns de panoul din stînga ușii. Mr. Grubb chicotii. Locul safe-ului era un secret cunoscut tuturor funcționarilor.

Atinse micul mecanism ascuns care făcea ca panoul să lumineze într-o parte, amintindu-și limpede ziua cînd fusese adus safe-ul. Mr. Dougherty strălucea de mîndrie în timp ce-i instrua pe muncitori cu privire la mecanismul instalației. Grubb intrase în birou pentru a discuta o eroare de cont și văzuse, absolut din întîmplare, o fișie de hîrtie pe biroul patronului. Conținea, scrisă curat în litere făcute de un creion cu pastă, combinația safe-ului. Mr. Grubb ținuse min-te numerele acelea. De doi ani de zile le păstra într-un colțisor al memoriei, întotdeauna la îndemînă, gata pentru a fi folosite.

Lucrînd acum cu degetele la cadran, simți atingerea calmă a triumfului. Mai întii banii, pe urmă bilețul de avion ce se odihnea acasă într-un sertar, apoi zborul spre Hawaii, spre Brazilia, spre un locșor luxuriant, dîncolo de atingerea po-

sibilă a extrădării, unde putea să stea pe o bancă și să privească o sută de sori tropicali răsărind și apunînd odată cu marea.

Toate acestea mulțumită lui Mr. Dougherty și obiceiului acestuia de a păstra sume mari de bani la birou. Grijiu, fără zgomot, Mr. Grubb deschise safe-ul și aprinse un chibrit. Aranjate pe polițe în fața ochilor lui se aflau teancuri de valută, ordonate, învelite în hîrtie de bancă. Nici măcar nu va trebui să-i numere: pe învelișul fiecărui pachet era marcată suma. Mr. Grubb își aduse valiza lîngă safe și începu să scoată banii. Era, reflectă el, cea din urmă tranzacție ce o va face vreodată pentru Cumberland, Inc.

Primul lucru pe care i-l spuse soția cînd intră în casă fu: „Cum a fost sărbătorirea, dragul meu?”

El o examină cu un ochi critic și hotărî că n-avea să-i lipsească de loc. La început, pe vremea cînd abia își formula planul, ezitase săptămîni întregi dacă s-o ia cu el sau nu. Acum însă, privindu-i fața zbîrcită, părul cenușiu și ochii fără lumină, era sigur că alesese alternativa cea mai bună. Ea nici nu-l întrebă, măcar, de ce avea la el valiza aceea; pregătise o explicație, aștepta, dar ea nu părea să se poată gîndi la altceva decît la sărbătorirea lui.

„Foarte plăcută”, îi spuse. „Am primit și un cadou, o brichetă și scrumiere asortate.”

„Vai, ce draguț. Unde-s?”

El își aduse brusc aminte că le puse-se în valiză. „La mine”, spuse. Ți le-arăt mai tîrziu. Acum aș vrea să mă spăl.”



„Desigur, dragul meu.”

Ea se repezi în bucătărie iar el urcă sus. În dormitorul comun, deschise valiza și puse cadoul de la birou pe masa de toaletă. Pe urmă aruncă o privire lungă banilor, încercând să-și imagineze ce se va întâmpla luni dimineța. Dougherty va fi livid. La început nu-i va veni să creadă, probabil. Nu Miles Grubb. Nu bătrînul, fidelul, demnul de încredere Miles Grubb. Cum ar fi putut face el una ca asta? Și încă după cincisprezece ani de serviciu în cadrul firmei!

Începu să-și pună în valiză câteva obiecte necesare. Restul — haine și așa mai departe — și le va cumpăra odată ajuns la destinație. Pe urmă scoase din sertar biletul de avion, merse pînă la telefonul cu extensie din hol și formă numărul agenției. Zborul spre Hawaii merge după orar? Unsprezece? Vă mulțumesc foarte mult. Închise valiza și coborî la cină.

Masa se scurse fără incidente. Soția lui pălăvrăgi verzi și uscate, iar el o ascultă doar cu jumătate de ureche, mincînd. Îi spunea că de-acum își vor putea permite delicii de a face ce vor cu timpul lor. „Vei avea cît timp vrei,” spuse. „Așa că m-am gîndit... Iubitule? Mă ascuți?”

„Da. Te-ai gîndit...”

„Mă gîndeam că ar fi drăguț dacă am face o plimbare cu mașina prin țară. Întotdeauna ai vrut să călătorești și ne-am putea opri la Cleveland s-o vedem pe soră-mea”. Ideea păru s-o însuflețească. „N-avem nici un motiv să ne grăbim. Vom face o excursie înceată, plăcută. La urma urmei îmbătrînim și dacă n-o facem curînd, s-ar putea să nu mai avem cînd...”

Se prea poate că ea îmbătrînește, gîndi Mr. Grubb, dar el se simțea fără vîrstă. O clipă îi păru rău de ea; își va petrece restul zilelor aici, în casa asta, nemaigustînd, nemaivăzînd, nemaiațîngînd nimic, iar moartea îi va veni ca o favoare. Se întrebă cum se va simți ea cînd își va da seama că o trădase. Va fi oare furioasă, va plînge, îl va condamna sau îi va lua apărarea? Nu, va accepta, probabil, toată afacerea cu pasivitatea sa obișnuită. Ei bine, era problema ei, nu a lui. Din momentul în

care se va urca în avion, ea i se va șterge din amintire.

După cină ea intră în bucătărie să spele vasele. Mr. Grubb urcă pe tăcut în dormitor, își strecură biletul în buzunarul de la piept și ridică valiza. Privi pentru ultima dată în jurul său și fu mulțumit să constate că nu se rupeau nici o coardă, nu simțea nici cea mai mică nostalgie. Zîmbind, coborî la parter și puse valiza lîngă ușă. Pe urmă păși în bucătărie.

„Ies puțin cu mașina”, zise, „Să iau aer.”

„Bine, dragul meu. Vrei să cumperi ziarul cînd te-ntorci?”

„Desigur.”

Se aplecă s-o sărute pe ceafă. Pe urmă o lăsă acolo, cu brațele cufundate în apa cu clăbuci, cu părul cărunt plutind în abur. Nu, hotărî el, n-avea să-i simtă cîtuiș de puțin lipsa.

La aeroport toate îi merseră strună. Lăsă automobilul la locul de parcaj, cu cheia de contact la locul ei. Un mic gest de afecțiune: nu vor trebui s-o remorcheze. În clădirea aeroportului își puse valiza pe cîntar la ghișeu de intrare și greutatea era mai mică decît cea admisă. Bani nu trag greu la cîntar, reflectă el, cel puțin nu în sensul propriu al expresiei. Cumpără cîteva reviste și o cutie de pastile contra tusei, pe urmă răsfoi revistele pînă cînd difuzoarele anunțară zborul său.

Odată instalat în avion, Mr. Grubb își permise un suspin de satisfacție. Era în siguranță, nici un singur incident nu intervenise în planurile lui. Peste cîteva minute motorul va începe să urle, vor porni de-a lungul pistei și apoi, ridicîndu-se, luînd înălțime, va fi purtat spre Hawaii și spre un anonim de aur. Aștepta, ocupîndu-și în mod plăcut gîndurile cu lucrurile pe care avea să le cumpere, să audă trezirea la viață a elicelelor.

Vocea stewardesei se auzi în difuzorul interior: „Doamnelor și domnilor datorită unor dificultăți de ordin tehnic nu vom putea decola după orar. Vă rugăm să părăsiți avionul prin ușa din spate și să intrați în sala principală de așteptare pînă la noi indicații.”

Din rîndul pasagerilor se auzi un murmur de nemulțumire. Mr. Grubb se încredunță. Iarăși vreo idioată de muscă în benzină. Și el care tocmai se felicitase că totul merge strună. Ei, vor îndrepta ei situația, orice-ar fi fost. Își desfăcu

centura de siguranță și se alătură celorlalți pasageri ce înaintau pe interval.

De îndată ce ajunse în sala de așteptare, se îndreaptă spre ghișeu. „Cît va întârzia 106?“ întrebă.

„Nu știm, domnule“, spuse încet tânărul funcționar. „O oră, sau mai mult.“

„Ce s-a întâmplat?“

„Nereguli de ordin tehnic, domnule. Nimic îngrijorător.“

Mr. Grubb găsi un scaun și încercă să-și citească revistele, dar ochii îi fugeau mereu spre intrare. Se părea că acolo era locul de întâlnire al unui grup de funcționari. Vorbeau între ei animat, pe urmă cite unul se grăbea undeva și un altul completa cercul. Se ridică și se apropie de ei, încercînd să prindă cite un cuvînt, dar vocile lor erau prea scăzute. În cele din urmă, hotărînd că toate n-aveau nici o legătură cu zborul său, Mr. Grubb se întoarse la scaunul părăsit.

Atunci văzu ofițerii de poliție, patru, intrînd în clădire și înaintînd spre ghișeu. Urmă o conferință grăbită și ei se îndreptară, trecînd prin ușile duble, înspre pista de aterizare.

Rezistă unui impuls de moment de a fugi. Nu puteau fi aici pentru a-l căuta pe el. Era imposibil. Printr-un efort al voinței se sili să se relaxeze. Nimeni n-avea ce căuta în birourile Cumberland înainte de luni dimineața. Atunci și numai atunci va voi poliția să știe unde se află.

Mr. Grubb întoarse citeva pagini de revistă, în timp ce vremea se scurgea foarte încet. Zborul întârziase deja cu o jumătate de oră și el era nervos. Grupul de la ghișeu de intrare se dispersase și un tip nou — părea mai tînăr decît ceilalți, probabil nou angajat — cîntărea bagajele celor ce soseau. Mr. Grubb îl privi citeva minute. Pe fața oamenilor acestora de la aeroporturi nu poți citi niciodată nimic, gîndi el, dar individul ăsta are un aer neexperimentat. Poate că-l pot sili să dea niște informații. Mr. Grubb se ridică și se apropie de ghișeu.

„Ascultă“, spuse el cu o voce furioasă, „așteptăm de treizeci și cinci de minute. Ce se întâmplă cu zborul 106 spre Hawaii?“

„O mică defec...“

„Nu cred!“, strigă Grubb. „E altceva. Ai de gînd să-mi spui ce e, sau mă duc la șeful dumitale?“

„Zău, domnule...“

„Nu mă lua pe mine cu 'zău, domnule'! Cu cîtva timp în urmă au fost aici patru ofițeri de poliție. De ce? Ce se întâmplă?“

Continua să ridice vocea și tînărul nu părea la largul lui.

„Ei bine... dacă vă spun, domnule, promiteți să nu-i informați și pe ceilalți pasageri?“

„Promit.“

Tînărul ezită puțin, apoi spuse: „Am primit un telefon anonim. Știți, se mai întâmplă citeodată. Ceva despre o bombă care s-ar afla în avion.“

„O bombă?“

„Desigur că nu-i adevărat. Dar trebuie să controlăm. De îndată ce vor termina, avionul va decola.“

Mr. Grubb simți o ușurare imensă. Un cretin de telefon anonim, nimic altceva. Vreun idiot care ura oamenii. N-avea nimic de-a face cu el. „Apreciez faptul că ai fost sincer, spuse, și voi ști să păstrez secretul. Cît crezi că o să mai dureze?“

„Cred că zece, cincisprezece minute. Mai au de controlat bagajele.“

Mr. Grubb îl privi lung. „Controlează și bagajele?“

„Da, domnule. E o precauție necesară.“

Mr. Grubb își simți inima bătînd nebunește. Se îndepărtă de ghișeu clătîindu-se, la timp pentru a-l vedea pe ofițerul de poliție intrînd pe ușa dublă și înaintînd înspre el. Omul purta în mînă valiza sa.

„Vreți să telefonați avocatului dumneavoastră și să veniți imediat la comisarariatul de poliție“, spuse vocea din telefon.

„Dar... nu înțeleg“, răspunse Mrs. Grubb.

„Nici noi nu înțelegem, doamnă. Tot ce știm e că avea o avere în numerar în valiza aia a lui.“

Mrs. Grubb vorbea cu greutate.

„Sîntem la aeroport“, spuse polițistul, „plecăm chiar acum și peste douăzeci de minute ne găsiți la comisarariat.“

„E... arestat?“

„Desigur.“

„Spuneți-i... spuneți-i că-l voi căuta pe Bill Moore și că venim amîndoi acolo imediat. Spuneți-i că se va aranja totul.“

Ofițerul de poliție închise și Mrs. Grubb stătu multă vreme nemișcată, privind telefonul. Pe urmă formă numărul aeroportului. Când auzi pe cineva răspunzând la celălalt capăt, ea spuse: „V-am telefonat ceva mai înainte în legătură cu o bombă aflată în zborul 106 spre Hawaii.”

„Cine-i la telefon?“, întrebă tăios vocea.

„N-are importanță. Voiam să vă spun că nu-i nici o bombă. Dacă vreți, puteți să-i dați drumul acum.”

„N-ați vrea să vă spuneți numele?”

„Spuneți-le că a fost o farsă. Asta-i tot. Doar o farsă...”

Puse jos receptorul, zîmbi, și începu să formeze numărul avocatului.

LAWRENCE BLOCK

Cînd omul acesta va muri

În seara dinaintea primei scrisori pariașe pe Speckled Brand la cursele de la Saratoga. Calul porni de la pista numărul unu, la cota de nouă contra doi, iar Edgar Kraft avea la el două sute de dolari ca să parieze pe câștigător și pe al doilea clasat. Speckled Brand se instală în frunte și-și menținu poziția. Favoritul pariurilor, un cal de patru ani, numit Sheila's Kid, atacă în turnura din dreptul clubului și fu obstrucționat. Ajuns în linie dreaptă, Speckled Brand își ieși din ritm, galopă nebunește înspre sosire, fu descalificat rapid și plasat al treilea. Edgar Kraft își rupse biletele și se duse acasă.

Era firesc să nu fie dispus pentru glume în dimineața aceea. Deschise cinci dintre cele șase scrisori sosite cu poșta de dimineață și toate cinci conțineau facturi pe care n-avea nici o șansă să le poată plăti în viitorul apropiat. Le puse în sertarul biroului. În sertar se mai

aflau deja alte cinci facturi neachitate. Deschise și ultima scrisoare și fu, pentru moment, plăcut surprins de faptul că nu era o notă de plată, nici scadența vreunei datorii, nici vreo amenințare cu sechestrarea automobilului sau mobilei. În mijlocul coli de hirtie de scris mare și obișnuită nu se afla decît un mesaj foarte simplu:

Mai întâi un nume:

Mr. Joseph H. Neimann

Iar sub el:

Cînd omul acesta va muri

Vei primi

Cinci sute de dolari.

N-avea chef de glume. De obicei căi care conduc toată cursa și se descalifică în final nu ascut simțul umorului. Privi foaia de hirtie, o întoarse să vadă dacă mai scria ceva pe verso, o întoarse din nou și citi încă odată textul, luă în mînă plicul, nu văzu pe el nimic altceva decît propriul său nume și o ștampilă, locală, spuse ceva ce nu poate fi redat despre anumiți cretini și felul în care înțeleg ei să glumească, rupse totul și aruncă scrisoarea cu plic cu tot.

În cursul săptămîinii care urmă se mai gîndi odată, poate de două ori, la scrisoare. Nu mai mult. Avea și el problemele lui. Nu auzise niciodată de Joseph H. Neimann și n-avea nici o speranță de a primi cinci sute de dolari în eventualitatea morții acestuia. Nu-i pomeni nici soției sale despre ciudatul mesaj. Cînd omul de la Agenția de împrumut îl telefonă pentru a-l întreba dacă avea de gînd să-și achite datoria la timp el nu pomeni nimic despre moștenirea pe care intenționa să i-o lase domnul Neimann.

Continuă să-și facă slujba de la o zi la alta, lucrînd cu disperarea tăcută a omului care știe că venitul său, chiar dacă e mai mult decît nimic, nu va reuși niciodată să-i acopere cheltuielile. Se duse de două ori la curse, câștigă într-o seară treizeci de dolari și în următoarea pierdu douăzeci. Uită aproape cu totul de Mr. Joseph H. Neimann și de misteriosul său corispondent.

Pe urmă sosi a doua scrisoare. O deschise mecanic, despături foaia mare de hirtie albă. Zece bancnote nou-nouțe de cincizeci de dolari căzură planînd pe birou. În mijlocul foi de hirtie, cineva scrisese la mașină:

Mulțumesc.

Edgar Kraft nu făcu imediat legătura între fapte. Încercă să-și aducă aminte



pentru ce ar fi putut merita mulțumirile cuiva, nemaivorbind de cei cinci sute de dolari. Avu nevoie de câteva minute până să-și amintească de scrisoarea dinții și atunci ieși în fugă din birou și alergă până la un drugstore. Cumpără un ziar de dimineață și-l deschise la anunțurile mortuare.

Joseph Henry Neimann, 67 de ani, locuind în Park Place Nr. 413, decedase în după-amiaza zilei precedente la spitalul comitatului, după o boală care durase mai multe luni. Lăsa în urma sa o văduvă, trei fii și patru nepoți. Înმომრტარეა avea să fie privată, oaspeții erau rugați să nu aducă flori.

Puse trei sute de dolari la bancă și restul de două sute în portmoneu. Plăti chiria și rata pentru mașină, lichidă un teanc de chitanțe pe sume mici. Îngrămădeala din sertarul său deveni considerabil mai mică, deși nu era nicidecum lichidată. Datora și acum bani, însă mai puțini decât înainte de moartea oportună a lui Joseph Henry Neimann. Omul de la Agenție se mai liniște după ce primise o parte din bani; n-avea să-l plictisească prea mult, deocamdată.

În seara aceea Kraft își duse soția la curse. Îi permise chiar să facă două pa-

riuri absolut intuitive. Pierdu patruzeci de dolari, dar nu se prea sînchisi.

Cînd sosi următoarea scrisoare, n-o deschise imediat. Recunoscu caracterelor de pe plic, și-l învîrti între degete cîteva minute înainte de a-l deschide, cum face un copil cu un cadou învelit în hîrtie. Totuși era mai neliniștit decît un copil; se temea că misteriosul său binefăcător îi va cere ceva în schimbul celor cinci sute de dolari.

Deschise scrisoarea. Nici un fel de pretenție. Doar foaia obișnuită de hîrtie, simplă, cu un alt nume bătut la mașină în mijloc:

*Mr. Raymond Andersen
Cînd omul acesta va muri
Vei primi*

Șapte sute cincizeci de dolari.

În următoarele zile își repetă într-una că nu dorea să i se întîmple nimic neplăcut domnului Raymond Andersen. Nu-l cunoștea, nu auzise niciodată de el și nu era omul care să dorească moartea unui necunoscut. Și totuși...

Cumpăra ziarul în fiecare dimineață și-l deschidea la obituarii, căutînd numele domnului Raymond Andersen aproape în ciuda voinței lui. Nu-i vreau răul, se gîndea de fiecare dată. Șapte sute cincizeci de dolari erau, totuși, o sumă frumusică. De ce n-ar profita de ea dacă i s-ar întîmpla ceva domnului Raymond Andersen? Asta n-ar însemna ca el să aibă vreo contribuție la moartea lui. Nici măcar nu-i făcea plăcere să i-o dorească. Dar dacă s-ar întîmpla ceva...

Se întîmplă. La cinci zile de la scrisoare găsi în ziar anunțul mortuar al lui Andersen. Andersen fusese bătrîn, foarte bătrîn, și murise în patul său, la un cămin de bătrîni, după o boală lungă. Cîtînd anunțul, inima îi tresări de nerăbdare, dar și de mustrare. De ce se simțea vinovat? Nu făcuse absolut nimic. Iar moartea, pentru un om de vîrsta lui Raymond Andersen, era mai mult un prilej de ușurare decît de durere, mai mult o binecuvîntare decît o tragedie.

Dar de ce să i se plătească lui șapte sute cincizeci de dolari?

Banii îi fură plătiți. Scrisoarea veni în dimineața următoare, după o noapte albă în timpul căreia Kraft răsucise pe toate fețele cele două posibilități: scrisoarea va veni sau nu. Scrisoarea sosi, aducînd cei șapte sute cincizeci de dolari pro-

miși, în bancnote de cincizeci și de o sută. Cu același mesaj:

Mulțumesc.

Pentru ce? N-avea nici cea mai mică idee. Privi încă odată unicul cuvânt, înainte de a pune scrisoarea deoparte. *Cu plăcere, gândi. Cu foarte multă plăcere.*

Timp de două săptămîni nu mai primi nici o scrisoare. Aștepta mereu poșta, sperînd într-un chipir asemănător primelor două. Uneori ședea la birou și privea în gol douăzeci sau treizeci de minute în șir, gîndindu-se la scrisori și bani. Ar fi fost mai bine să-și concentreze atenția asupra lucrului, dar asta nu era ușor acum. Slujba îi aducea cinci mii de dolari pe an și pentru suma aceasta lucra patruzeci pînă la cincizeci de ore pe săptămîină. Corespondentul său anonim îi trimisese pînă acum un sfert din cît cîștiga într-un an, și nu făcuse absolut nimic pentru acești bani.

Cele șapte sute cincizeci îi fuseseră de folos, dar acum se găsea din nou la ananghie. Dintr-un brusc capriciu feminin, soția lui retapetase salonul. Venea scadența chiriei. O altă rată trebuia plătită pentru automobil. Avusese o zi foarte bună la hipodrom, dar alte vizite acolo îl făcuseră să piardă chiar mai mult decît cîștigase.

Pe urmă veni scrisoarea, odată cu un prospect ce-l invita să cumpere un deumidicator pentru subsol și cu o cerere de bani de la o dubioasă instituție de caritate. Aruncă prospectul și cererea în cosul de hîrtii și deschise plicul alb. Mesajul era același:

Mr. Claude Pierce

Iar sub nume:

Cînd omul acesta va muri

Vei primi

O mie de dolari.

Mîinile lui Kraft tremurau ușor cînd puse plicul și scrisoarea în sertar. O mie de dolari: suma crescuse iarăși, de data asta pînă la o cifră amețitoare. Mr. Claude Pierce. Cunoștea un om numit Claude Pierce? Nu. Era oare bolnav acest Claude Pierce? Era oare un bătrîn singur, murînd undeva de o boală fără leac?

Kraft spera că da. Se ura pentru această dorință, dar nu și-o putea înăbuși. Speră că Mr. Claude Pierce e pe moarte.

De data asta făcu unele cercetări. Răsfoi cartea de telefon pînă găsi un

Claude Pierce pe Honeydale Drive. Apoi închise cartea și încercă să uite toată povestea; încercare sortită eșecului. Pînă la urmă se resemnă, deschise din nou cartea de telefon, privi numele omului și se gîndi că omul acela avea să moară. Era inevitabil. Ei îi trimiteau prin poșta numele unei persoane, apoi persoana respectivă murea și Edgar Kraft primea banii. Claude Pierce era, fără îndoială, un om sfîrșit.

Formă numărul lui Pierce. Îi răspunse o femeie și Kraft o întrebă dacă domnul Pierce era acasă.

„Domnul Pierce e la spital“, răspunse femeia. „Cine-l caută, vă rog?“

„Mulțumesc“, spuse Kraft.

Desigur, gîndi. Ei, oricine ar fi fost, găseau oameni la spital, oameni pe moarte, și-i dădeau lui Edgar Kraft bani cînd se întîmpla inevitabilul. Asta era totul. Motivul era de nepătruns. Dar în viața lui Kraft atît de puține lucruri aveau un sens, încît el nu simțea nici un îmbold să cerceteze situația în amănunt. Misteriosul său corespondent era, poate, ca și lunatecul acela de la televiziune, care împărțea cite un milion în fiecare săptămîină. Dacă cineva avea plăcerea să-i dea bani, Kraft nu intenționa nicidecum să se certe cu el.

În cursul acelei după-amiezi telefonă la spital. O soră îi spuse că domnul Claude Pierce fusese internat cu două zile înainte pentru o operație importantă. Starea sănătății lui era considerată satisfăcătoare. Nu-i nimic, gîndi Kraft, va avea o recidivă. Pierce era condamnat — corespondentul îi hotărîse moartea. Pentru moment îi fu mîla de Claude Pierce, dar pe urmă se gîndi la cursele de la Saratoga. Există un cal numit Orange Pips, pe care Kraft îl urmărea de o vreme încoace. Calul avea acum o poziție bună, și era timpul să cîștige, dacă avea să cîștige vreodată.

Kraft se duse la hipodrom. Orange Pips nu aduse nici un cîștig. Dimineața, Kraft nu găsi în ziar anunțul morții lui Pierce. Cînd telefonă la spital, sora îl informă că dl. Pierce se întrema în mod îmbucurător.

Imposibil, gîndi Kraft.

Timp de trei săptămîni Claude Pierce zăcu în patul de la spital și timp de trei săptămîni Kraft se preocupă de sănătatea lui cu mai mult interes decît ar fi putut dovedi însuși doctorul. Odată se întîmplă ca lui Pierce să-i fie mai rău și să intre în comă. Vocea sorei era gra-

vă la telefon și Kraft își pleacă ochii, resemnat cu inevitabilul. În ziua următoare, însă, pacientul își reveni în mod remarcabil. Sora era acum veselă și Kraft avu de luptat cu un val neașteptat de minie care amenința să-l orbească.

Pe urmă Pierce se simți din ce în ce mai bine. Veni și vremea când fu lăsat să plece acasă, pe deplin restabilit, și Kraft nu putea înțelege ce se întâmplase. Ceva nu era în ordine. Trebuia să primească o mie de dolari la moartea lui Pierce. Pierce fusese bolnav, Pierce fusese cu un picior în groapă și apoi, cu totul inexplicabil, fusese smuls din gharele morții și cei o mie de dolari îi fuseseră smulși lui Edgar Kraft din mână.

Așteptă o altă scrisoare. Nu primi niciuna. Cum era în restanță cu chiria pe două săptămâni, cum trecuse termenul de plată a ratei pentru automobil și omul de la agenția de împrumut îi telefona tot mai des, mintea lui Edgar Kraft începu să lucreze împotriva-i. *Cînd omul acesta va muri*, scria în scrisoare. Nu exista nici o altă condiție, nici o limită fixată pentru moartea lui Pierce. Dar nici Pierce nu putea, la urma urmei, să trăiască o veșnicie. Oricînd și-ar da ultima suflare, mia aceea de dolari va fi a lui.

Dacă s-ar întâmpla ceva lui Pierce...

Reveni la acest gînd în ciuda voinței sale. N-ar fi prea greu, își spunea. Nimeni nu putea bănuî că-l interesează persoana lui Claude Pierce. Dacă alegea bine momentul, dacă făcea lucrul acela murdar la timp și dispărea la timp în noapte, nimeni n-ar fi avut de unde să știe. Presupunînd că polițiștii ar avea obiceiul să raționeze, nu l-ar bănuî nici odată pe el în legătură cu Claude Pierce. Nu-l cunoștea, n-avea nici un motiv pentru a-l uide.

Nu putea face una ca asta, își spuse. Pur și simplu nu putea. El nu era un ucigaș. Un lucru atît de lipsit de sens, atît de absurd ca cel la care se gîndea era de neconceput.

Se va descurca fără mia de dolari. Va trăi, cumva, fără banii ăștia. În închipuirea lui îi cheltuise, deja, de zeci de ori. Îi număraseră și-l renumărase în timp ce Pierce era în comă. Dar se va descurca și fără ei. Ce altceva ar fi putut face?

Numele lui Pierce în titlurile ziarelor îl izbi pe Edgar Kraft în dimineața următoare. Cineva pătrunsesse în casa acestuia de pe Honeydale Drive în timpul nopții și-l înjunghiasse pe Pierce în pat. Asasinul scăpase nevăzut. Nu se găsisse

nici un mobil care să explice în mod satisfăcător uciderea lui Pierce. Poliția era derutată.

În timp ce citea articolul, Kraft simți cum i se face rău la stomac. Prima sa reacție fu un val de vină insuportabilă, ca și cum el ar fi fost cel care minuisese cuțitul, ca și cum el însuși se strecurase în casă noaptea pentru a lovi în tăcere și a dispărea rapid după terminarea misiunii. Știa perfect de bine că nu făcuse nimic, nu omorise pe nimeni. Dar concepușe acest act, dorise ca el să fie îndeplinit și nu putea scăpa de senzația de a fi un asasin, dacă nu unul adevărat, cel puțin un om cu inimă de criminal.

Banii pătați cu sînge veniră la timp. O mie de dolari, de astă dată în zece bancnote noi-nouțe de o sută. Și mesajul: *Mulțumesc*.

Nu-mi mulțumiți, gîndi el, ținînd banii în mînă, strîngîndu-i cu afecțiune. Nu-mi mulțumiți.

Mr. Leon Dennison

Cînd omul acesta va muri

Vei primi

O mie cinci sute de dolari.

Kraft nu păstră scrisoarea. În timp ce o citea, inima-i bătea nebunește și răsufla greu. O citi de două ori, apoi luă hirtia și plicul în care venise și toate celelalte scrisori și plicuri pe care le păstrase cu atîta grijă, le rupse bucățele și le aruncă în closet.

Îl durea capul, dar aspirina pe care o luă nu-i fu de nici un folos. Se așeză



la birou dar nu putu lucra nimic pînă la masa de prînz. La bufetul de după colț luă o gustare fără a simți măcar gustul mîncării. După-amiază observă cu uimire că, pentru prima dată în viața lui, nu se putea descurca în cotele curselor de la Saratoga. Nu avea puterea de a se concentra asupra niciunui lucru, așa că plecă de la birou devreme, dorind să se plimbe.

Mr. Leon Dennison

Dennison ocupa un apartament pe Cadbury Avenue. La telefon nu răspunse nimeni. Dennison se ocupa cu avocatura, iar în cartea de telefon era trecut și numărul său de la birou. După ce formă numărul, Kraft vorbi cu o secretară, care îi informă că Mr. Dennison se află în conferință. Domnul dorește să-și lase numele?

Cînd omul acesta va muri

Dennison, însă, nu va muri, gîndi el. În orice caz, nu într-un pat de spital. Era într-o stare perfectă, lucra, și persoana care-i scrisese toate scrisorile acelea știa foarte bine că Dennison este cu desăvîrșire sănătos.

O mie cinci sute de dolari.

Dar cum, se întrebă el. Revolver nu avea și nici nu știa cum să-și procure unul. Cuțitul? Își aminti că la uciderea lui Claude Pierce fusese folosit un cuțit. Pe un cuțit nu e prea greu să pui mîna. Cuțitul i se păru însă o metodă prea brutală.

Cum atunci? Cu automobilul? Ar putea-o face astfel; ar putea să-l pîn-dească pe Dennison și să-l calce cu mașina. N-ar fi prea greu și ar merge la sigur. Se crede, totuși, că poliția îi prinde destul de ușor pe șoferii care produc accidente și apoi dispar. Ceva în legătură cu vopseaua lovită pe mașină sau cu sîngele de pe bara de direcție. Așa ceva. Nu cunoștea detalii, dar se părea că șoferii cu pricina erau totdeauna prinși.

Las-o baltă, își spuse. Nu ești un asasin.

Nu putu uita. Timp de două zile făcu eforturi să se gîndească la altceva și nu reuși. Se gîndi tot la Dennison și se gîndi la cei o mie cinci sute de dolari și se gîndi la crimă.

Cînd omul acesta va muri

Într-o zi se sculă devreme și se duse pe Cadbury Avenue. Pîndi apartamentul

lui Leon Dennison și-l văzu pe Dennison ieșind, iar cînd Dennison trecu strada, îndreptîndu-se spre automobilul în care stătea el, Kraft puse piciorul pe accelerator și simți un impuls dureros de a împinge pedala pînă la fund și de a arunca automobilul în plină viteză asupra lui Leon Dennison. Dar n-o făcu. Așteptă.

Cît de inteligent fusese. Dacă l-ar fi prins asupra faptului? Nici un fir nu ducea de la el la persoana care-i trimitea scrisorile. Chiar dacă le-ar fi păstrat, scrisorile n-ar fi putut fi o indicație.

O mie cinci sute de dolari.

Într-o după-amiază de joi, Kraft îi telefonă soției sale, spunîndu-i că va pleca de la birou direct la Saratoga. Înainte de a se supune inevitabilului își plînsese, mecanic, soarta. Apoi șofă pînă pe Cadbury Avenue și-și parcă mașina acolo. Cînd portarul imobilului se duse pînă la colț să ia o cafea, Kraft plonjă în clădire și găsi ușor apartamentul lui Leon Dennison. Ușa era încuiată dar reuși să forțeze broasca folosind lama unui briceag. Cît timp lucră la broască transpiră din abundență, așteptîndu-se în fiecare moment ca cineva să-i apară în spate și să-i pună mîna pe umăr. Broasca cedă și el intră, închizînd din nou ușa.

Din momentul în care intră în apartament surveni o schimbare. Teama și neliniștea îl părăsiră pe Edgar Kraft. Acum era misterios de calm. Totul fusese planificat, își spuse, Joseph H. Neimann fusese condamnat, Raymond Andersen fusese condamnat și muriseră amîndoi. Acum Leon Dennison era și el condamnat și avea să moară și el.

Totul părea foarte simplu. Edgar Kraft însuși nu era decît o parte a acestei mari scheme, nimic altceva decît un zîmț al unei mașinării gigantice. Își va îndeplini rolul fără a se gîndi prea mult la ceea ce face. Totul va merge conform planului.

Și așa merse totul. Timp de trei ore așteptă într-o tăcere calmă ca Dennison să se întoarcă acasă. Cînd auzi o cheie întorcîndu-se în broască, pași ușor și fără zgomot pînă la marginea usii, ținînd deasupra capului un suport de fier de la cîmîn. Ușa se deschise și Dennison intră.

Suportul căzu.

Dennison se prăbuși fără un sunet. Căzu și rămase nemîșcat. Suportul se ridică și căzu încă de două ori, pentru orice eventualitate, dar Leon Dennison

nu mișcă și nu scoase nici un sunet. Kraft nu mai avu decât să șteargă suportul și alte câteva suprafețe pentru a elimina amprente pe care le-ar fi putut lăsa. Ieși din clădire pe scara de serviciu. Nu-l văzuse nimeni.

Toată noaptea așteaptă chinurile muștrării de conștiință. Fu surprins dându-și seama că e calm. Dar era un asasin rutinat — dorise ca Andersen să moară, plănuise asasinarea lui Pierce. Simpla traducere a unor gânduri în faptă nu justifică apariția unui sentiment de vină.

A doua zi nu-l sosi nici o scrisoare. În dimineața următoare, însă, obișnuitul plic alb îl aștepta pe birou. Era destul de voluminos — plin cu bancnote de o sută de dolari.

Mesajul nu mai era același. Spunea, fără îndoială, *Mulțumesc*. Dedesubt mai adăugaseră, însă, un rînd:

Cum îți place noua ta slujbă?

GENE WOLFE

IMPOTRIVA ESCADRILEI LAFAYETTE

Am izbutit să construiesc o replică aproape perfectă a unui triplan marca Fokker — doar lacul inflamabil pentru caroserie nu mi-a reușit. Avionul meu are o lungime de cinci metri și șaptezeci și șapte de centimetri și o deschidere a aripilor de șapte metri și nouăsprezece, întocmai ca originalul. Motorul e copia exactă a unui Oberursel UR II. Posed un strung și o mașină de laminat, așa că am fabricat singur cea mai mare parte a pieselor, dar pe câteva a trebuit să le comand unei firme din Cleveland și majoritatea instalațiilor electrice au fost confecționate la Louisville, în Kentucky.

La început sperasem să pot pune mina chiar pe un motor original, și în primele scrisori expediate în Germania tocmai asta ceream, dar nu s-a putut,

pur și simplu; nu mai există decât foarte puține motoare din astea și, din câte am putut eu să aflui, nici unul nu e proprietate particulară. „Oberursel Werke“ nu mai funcționează. Cu ajutorul unor nemți posedați de aceeași pasiune, am reușit, totuși, să-mi fac rost de schițele proiectului. Eu însumi le-am copiat, traducind inscripțiile nemțești, cînd a trebuit să le trimit la Cleveland. Cînd Fokkerul a fost gata de zbor, a venit cineva de la ziar să facă fotografii și în momentul acela am calculat că investisem peste trei mii de ore de muncă în construirea aeroplanului. Măsterisem singur toată carcasa și toate părțile de pînză și cioplisem cu multă atenție elicea.

Tot timpul cît am lucrat la proiect am căutat să le fac pe toate într-o manieră cît mai realistă și am chiar și două mitraliere Maxim „Spandau“, de 7,92 mm, montate chiar în fața carlingăi. Nu-s încărcate, se-nțelege, dar sînt cuplate la motor prin întrerupătorul automat Fokker Zentralsteuerung.

Problema lacului s-a pus din pricina unui individ din Oregon, un corespondent de-al meu care zbura cu un Nieuport Scout. Lacul autentic, după cum probabil știți prea bine, era extrem de inflamabil. Tipul din Oregon a vrut să știe dacă folosisem lacul respectiv și cînd i-am spus că nu, a devenit foarte critic. Dar, cum ziceam și atunci, îmi iubesc prea mult Fokkerul ca să doresc să-l prăpădesc într-un incendiu autentic, și n-am nici o îndoială că dacă Anton Fokker și Reinhold Plaz ar fi avut un lac neinflamabil, l-ar fi folosit. Argumentul ăsta nu l-a convins însă pe tipul din Oregon, care deveni atît de insuportabil cu insultele lui încît nu i-am mai răspuns la scrisori. Am și acum convingerea că am făcut exact ce trebuia și dacă ar fi trebuit să iau din nou o hotărîre, aș proceda exact la fel.

Am comandat o remorcă de dimensiuni speciale pentru a duce cu ea Fokkerul și mi-am schimbat automobilul pe o camionetă cu care să-l remorchez și în care să transport piesele de schimb și uneltele, dar aproape tot timpul îl las pe un cîmp mic din apropiere, unde am închiriat un hangar și nu-l deplasez decât dacă e neapărat necesar. Cînd sînt cu el pe drum, trebuie să șofez foarte încet și să merg doar pe anumite șosele,

din cauza gabariturii remorcii. Toată lumea se oprește și mă privește lung când trec, iar uneori îi aud pe oamenii aflați pe verandele de la stradă ale caselor strigându-le celor dinăuntru să vină să vadă și ei ceva nemaipomenit. Cred că sint atrași în special de cele trei aripi ale Fokkerului. Uneori, rareori, îl vede câte un fost combatant din acel război, de regulă un bărbat înalt care fumează pipă și se sprijină într-un baston. Când mai prind din zbor vorbele pe care și le spun unul altuia, îmi dau seama că vorbesc prostii, dar în ochii lor se aprinde o lumină care-mi face plăcere.

Fokkerul stă însă mai mult în hangarul meu de pe micul aerodrom și când mă îndrept într-acolo ca să fac un zbor, v-ar fi destul de greu să mă deosebiți de oamenii obișnuți. Mi-am vopsit eu o cruce neagră pe șa camionetei, dar asta nu v-ar spune nimic. Presupun că nu v-ar fi spus nimic nici dacă m-ați fi văzut pe drum în ziua când am zărit balonul.

Era în primele zile ale primăverii și în aer plutea o prospețime aproape imposibil de pus în cuvinte. Cu trei zile înainte făcusem primul zbor din acel an, venind pe cîmp imediat după orele de serviciu și decolînd pe o vreme destul de nefavorabilă, cu vizibilitate redusă: zbor de iarnă, de fapt. Acum însă era simbătă și totul era altfel. Îmi amintesc cum îmi flutura fularul în vreme ce stăteam de vorbă cu mecanicul, în cîmp deschis.

Vîntul era prielnic: bătea exact în lungul pistei, intrînd sub aripile Fokkerului și ridicîndu-l ca pe un zmeu, înainte de a atinge înălțimea de o sută de picioare. Am efectuat un viraj încet, obținînd o vedere panoramică a aerodromului pe care mîjea iarba proaspătă, verde, și mi-am potrivit ochelarii.

Ați privit vreodată dintr-o carlingă deschisă, să vedeți cum tremură lonjeroanele aripilor și cum se leagănă pămîntul dedesubt? Nu există un lucru mai măreț. Am tras înapoi maneta, ridicîndu-mă mereu mai sus și mai sus pînă cînd am văzut că toate păsările zboară sub mine și n-am mai știut care dintre acoperișurile minuscule aparține casei în care locuiesc și unde este fabrica în care lucrez. Apoi am încetat să mă mai uit în jos și am privit în sus și de jur împrejur, amintindu-mi să mă uit

cît mai des peste umăr, înspre soare, unde le place aparatelor S.E.5a din Royal Flying Corps să atîrne în aer ca bondarii, invizibile din cauza strălucirii soarelui.

Și dintr-o dată am privit într-o parte și l-am văzut un punct portocaliu, aproape de orizont. Bineînțeles că nu mi-am dat seama din prima clipă ce-ar putea fi, dar le-am făcut semn cu mîna celorlalți membri ai Jagstaffel-ului pe care-l comand și m-am repezit în direcția aceea, Fokkerul începînd să trepideze de plăcerea înfruntării. Obiectul se lăsa dus de vînt, îndepărtîndu-se, deci, aproape în linie dreaptă, dar asta-i dădea Fokkerului vînt din spate și pe măsură ce ne apropiam, obiectul creștea vertiginos.

Nu era cu adevărat roșu-portocaliu cum mi se păruse la prima vedere. Avea, mai degrabă, vreo sută de culori și nuanțe diferite, între care predominau tonurile de roșu, galben și alb. Am urcat spre el, cu maneta trasă înapoi pînă la refuz, aproape suspendat în aer. Din această cauză n-am putut vedea, în primele clipe, coșul ce se balansa sub obiectul cu pricina. Pe urmă am revenit la orizontală, începînd să descriu cercuri în jurul lui. În momentul ăla mi-am dat seama că am de-a face cu un balon. Peste încă o secundă am văzut că-i un model foarte vechi, din acelea cu un coș de nuiele pentru transportul pasagerilor,



și că în coș se afla cineva. Un timp m-a interesat mai mult amalgamul culorilor și am zburat încet în spirală în jurul balonului, pentru a putea admira mai bine albastrul de ou de Paște, nuanțele de negru, roșu, alb și galben.

Abia când am văzut-o pe fată am înțeles despre ce e vorba. Era unicul pasager, o fată foarte frumoasă, și purta crinolină și părul pieptănat în bucle lungi, castanii, care-i cădeau pe umerii goi. Ea-mi făcu un mic semn cu mâna și atunci am înțeles.

Doamnele din Richmond cususeră balonul acela pentru armata Confederației, confecționându-l din rochiile lor de mătase. Mi-am amintit că citisem ceva despre asta. Fata din nacelă îmi trimise o beze, iar eu mi-am fluturat disperat brațul, încercând s-o fac să înțeleagă, prin gestul asta, că nici unul dintre piloții de sub comanda mea nu-i va pricinui vreo neplăcere și că la început avuseserăm convingerea că am dat peste un balon de observație francez sau italian, dar de acum încolo n-avea de ce să se teamă de vreun militar din Flugzeugmeisterei-ul kaizerului.

M-am învîrtit așa încet în jurul ei o vreme, iar ea se rotea și ea încet în coșul ei de nuiele pentru a urmări mișcarea aeroplanului. Am stat de vorbă cum am putut, prin semne și zimbete. În cele din urmă, când a început să mi se golească rezervorul, i-am semnalizat că trebuie să plec. Dintr-un bagaj ce nu se vedea din pricina marginii coșului de nuiele, ea a scos o sticlă de formă curioasă și de culoare brună. M-am apropiat nițel, făcînd un viraj strîns, pînă cînd am putut desluși eticheta galbenă, scorojită. Era una dintre primele băuturi răcoritoare, o sticlă originală. Sub ochii mei ea îi scosese dopul, trase o dușcă și întinse sticla, simbolic, spre mine.

Apoi am fost nevoit să plec. Am luat drumul cel mai scurt spre aerodrom, dar am fost silit să aterizez cu ultima picătură de carburant cînd mai aveam de parcurs încă vreo jumătate de kilometru. Se înțelege de la sine că mi-am umplut imediat rezervorul și am decolat pe loc, dar n-a mai fost chip să găsesc balonul pe cer.

De-atunci n-am mai izbutit să-l aflu, deși zbor aproape în fiecare zi, dacă-mi permite vremea. Nu mai e nimic decît bolta goală și cîteva reactoare. Ca să fiu sincer, mă întreb uneori dacă lucrurile n-ar fi luat o altă întorsătură dacă, fi-

nisindu-mi Fokkerul, aș fi folosit lacul inflamabil original. Fata fusese afit de autentică! Uneori, spre amurg, mi se pare c-o văd în depărtare, deasupra norilor, și mă îndrept într-acolo cu toată viteza, iar bolta tăcută tremură în jurul meu și motorul este deschis la maximum; dar întotdeauna nu-i decît soarele.

RAY BRADBURY

CEA DE PE URMA NOAPTE

„Ce-ai face dacă ai ști că asta-i ultima noapte a lumii?”

„Ce-ai face? Vorbești serios?”

„Da, serios.”

„Nu știu. Nu m-am gîndit la asta.”

El turnă cafeaua. Cele două fete se jucau în spatele lor cu cuburile, pe tapetul din salon, în lumina lămpilor de uragan. În aerul serii plutea aroma ușoară, curată, a cafelei opărite.

„Ei bine, n-ar strica să începi să te gîndești la asta”, spuse el.

„Nu vorbești serios!”

El dădu din cap.

„Un război?”

El negă, mișcîndu-și capul.

„Nu e vorba de bomba atomică sau cu hidrogen?”

„Nu.”

„Nici de arma bacteriologică?”

„Nimic de felul ăsta”, zise el, mișcîndu-și ușor ceasca de cafea. „Doar, să spunem, sfîrșitul unei cărți.”

„Cum?”

„Am avut un vis. Visam că totul se va termina, și asta o spunea o voce, nu una pe care să o pot recunoaște dar, ori-cum, o voce; și spunea că totul se va sfîrși aici, pe pămînt. A doua zi nu m-am gîndit prea mult la asta dar m-am dus

la birou și l-am găsit pe Stan Willis privind afară pe fereastră în mijlocul după-amiezii și i-am spus: 'Stan, dau un penny ca să-ți aflu gândurile', iar el mi-a spus: 'Am visat ceva azi noapte' și înainte de a-mi spune ce, știam despre ce este vorba. Aș fi putut să-i povestesc eu, dar mi-a povestit el mie și eu l-am ascultat".

„Era același vis?”

„Același. I-am spus lui Stan că-l visașem și eu. De fapt asta l-a ușurat. Pe urmă am început să umblăm aiurea prin birou, din cauza chestiei asteia. Nu era în plan. N-am spus: 'Să facem cițiva pași'. Ne-am plimbat în capul nostru și peste tot oamenii își priveau mesele sau minile sau se uitau afară pe fereastră. Am stat de vorbă cu cițiva. Stan a stat și el de vorbă.”

„Visaseră cu toții?”

„Cu toții. Același vis, fără nici o deosebire.”

„Tu crezi în el?”

„Da. N-am fost niciodată mai sigur de ceva.”

„Și când se va sfârși? Vreau să spun, lumea.”

„Pentru noi cindva în timpul nopții, și pe măsură ce noaptea înconjoară globul, sfârșitul va înainta cu ea. Va fi nevoie de douăzeci și patru de ore ca să se termine totul.”

„Șezură un timp nemișcați, fără a-și atinge cafeaua. Pe urmă ridicară înecet ceștile și o băură, privindu-se țintă.”

„Merităm să ni se întâmple asta?”, întrebă ea.

„Nu e vorba de merite; lucrurile n-au mers cum trebuie. Văd că nici măcar nu protestezi în legătură cu asta. De ce?”

„Cred că am un motiv”, spuse ea.

„Același cu cei de la birou?”

Ea aprobă din cap. „N-am vrut să-ți spun nimic. S-a întâmplat azi noapte. Femeile din bloc au discutat chestiunea asta astăzi. Au visat. Credeam că e doar o coincidență.” Luă ziarul. „În ziar nu scrie nimic.”

„Nici nu e nevoie. Știe toată lumea.”

Se lăsă pe spătarul scaunului, privind-o. „Nu ți-e frică?”

„Nu. Întotdeauna am crezut că-mi va fi, dar acum nu-mi e.”

„Unde-i spiritul acela de autoconser-vare despre care se vorbește atât de mult?”

„Nu știu. Nu te poți neliști prea tare cind îți dai seama că lucrurile își au o logică a lor. Ceea ce se întâmplă acum e logic. După felul în care trăim, nu se poate întâmpla altceva.”

„N-am fost, totuși, prea răi.”

„Nu, nici din cale-afară de buni. Cred că asta-i necazul: n-am fost aproape nimic altceva decât noi înșine, în timp ce cea mai mare parte a lumii nu-și vedea capul de ocupată ce era să fie o mulțime de lucruri îngrozitoare.”

Fetele se auzau rîzind în salon.

„Mi-am inchipuit întotdeauna că într-o astfel de situație oamenii vor umbla pe străzi, urlînd.”

„Nu cred. Nu țipi cind un lucru e adevărat.”

„Știi, nu-mi va lipsi nimic altceva decât tu și fetele. Orașele nu mi-au plăcut niciodată, nici munca mea, nimic în afară de voi trei. Nu-mi va lipsi absolut nimic decât, poate, schimbările de aer, un pahar de apă la gheață pe caniculă și, poate, somnul. Cum de putem sta aici și vorbi în felul ăsta?”

„N-avem altceva de făcut.”

„Adevărat. Desigur, dacă am avea ceva de făcut, am face-o. Bănuiesc că e pentru prima oară în istorie cind toată lumea știe precis ce are să facă în timpul nopții.”

„Mă întreb cum își vor petrece toți ceilalți seara aceasta, următoarele două sau trei ore.”

„Vor merge la un spectacol, vor asculta radioul, se vor uita la televizor, vor juca cărți, vor duce copiii la culcare, se vor culca ei înșiși, ca întotdeauna.”

„Într-un fel acest 'ca întotdeauna' e ceva de care ne putem mindri.”

Tăcură un timp și el își mai turnă o ceașcă de cafea. „De ce crezi că se va întâmpla chiar în noaptea asta?”

„Așa.”

„De ce nu într-o altă noapte, în secolul trecut, sau acum cinci secole, sau zece?”

„Poate fiindcă n-a fost niciodată 19 octombrie 1969, niciodată pînă acum, și



acum este și gata; pentru că data asta o fi însemnând mai mult decât a însemnat ceva vreodată, pentru că e anul în care lucrurile sînt așa cum sînt în toată lumea și de asta e sfîrșitul“.

„Și în noaptea asta sînt bombardiere de serviciu în ambele părți ale oceanului și nu vor mai vedea niciodată pămîntul“.

„Acesta este un alt motiv“.

„Bine“, spuse el, ridicîndu-se. „Ce facem acum? Spălăm vasele?“

Spălară vasele și le puseră la locul lor cu foarte mare grijă. La opt și jumătate fetele fură duse la culcare, sărutate de noapte bună și lămpile mici de lîngă patul lor fură aprinse și ușa lăsată ușor întredeschisă.

„Mă întreb...“, vorbi soțul, venind dinspre dormitor și aruncînd o privire în urmă, stînd un moment pe loc cu pipa în gură.

„Ce?“

„Dacă să închidem ușa de tot sau s-o lăsăm puțin întredeschisă ca să pătrundă nițică lumină“.

„Oare copii știu?“

„Nu, fără îndoială că nu“.

Se așezară și citiră ziarele și povestiră și ascultară puțină muzică la radio, pe urmă se duseră lîngă cămin și priviră jarul de mangel, în timp ce pendula bătu rece și jumătate, unsprezece și jumătate. Se gîndiră la toți ceilalți oameni din lume care-și petreceau seara în felul lor.

„Ei bine...“, spuse el în cele din urmă.

Își sărută îndelung soția.

„În orice caz, am fost buni unul cu celălalt“.

„Vrei să plîngi?“, o întrebă el.

„Nu cred“.

Străbătură casa stingînd luminile și intrară în dormitor, unde se dezbrăcară și traseră cuverturile, în întunericul răcoros al nopții. „Cearceafurile sînt atît de curate și plăcute!“

„Sînt obosită“.

„Toți sîntem obosiți“.

Intrară în pat și se relaxară.

„Un moment“, spuse ea.

O auzi sculîndu-se și intrînd în bucătărie. Curînd după aceea se întoarse. „Am uitat să închid robinetul“, spuse.

Era ceva atît de amuzant în asta încît el nu putu să nu rîdă.

Rise și ea cu el, știind că făcuse un lucru amuzant. Într-un tirziu se opriră, zăcînd mai departe în patul lor răcoros.

cu minile împreunate, cu capetele unul lîngă altul.

„Noapte bună“, spuse el după un timp.

„Noapte bună“, îi răspunse ea.

În românește de Vergiliu Ilian

ROALD DAHL

MOARTEA UNUI OM FOARTE BĂTRÎN

Doamne ce frică mi-e!

Acum, că sînt singur, nu-i nevoie s-o ascund; nu mai trebuie să ascund nimic! Pot s-o las să mi se citească pe față, nu mă vede nimeni; între mine și ei sînt douăzeci și una de mii de picioare și pentru că acum, cînd se întîmplă iar, nu m-aș mai putea preface chiar dacă aș vrea. Nu mai trebuie să string din dinți și să-mi mai încordez falcile ca în timpul prînzului, cînd caporalul a adus vestea; cînd i-a dat-o lui Tinker și Tinker prîvindu-mă mi-a zis: „Charlie, e rîndul tău. Ești următorul.“ Parcă n-aș fi știut-o. Parcă n-aș fi știut că sînt următorul. Parcă n-aș fi știut-o de aseară, cînd m-am culcat, și la miezul nopții, cînd încă mai eram treaz și în tot cursul nopții, la unu și la două și la trei și la patru și la cinci și la șase și la șapte cînd m-am sculat. Parcă n-aș fi știut-o cînd mă echipam și cînd luam micul dejun și cînd citeam revistele în sala de mese, cînd jucam fotbal de masă în sala de mese, cînd citeam anunțurile în sala de mese, cînd jucam biliard în sala de mese. O știam atunci și o știam și cînd am intrat pentru masa de prînz de-am mîncat tocana aia de oaie. Și cînd a intrat caporalul cu vestea — n-a fost nimic deosebit. Na fost cu nimic mai deosebit decît atunci cînd începe să plouă pentru că ceru-i înnorat. Cînd i-a înmînat hîrtia lui Tinker știam ce-o să zică Tinker, chiar înainte de a căsca gura. Știam precis ce-o să zică.

Așa că nici asta n-a fost nimic deosebit.

Dar, când a împăturit mesajul și l-a vîrît în buzunar și-a zis: „Termină-ți budinca. Ai timp destul”, atunci situația s-a înrăutățit, căci am știut cu siguranță c-o să se întîmple din nou, că-ntr-o jumătate de oră o să-mi prind centura și-o să verific motorul și-o să fac semn celor de pe sol să tragă saboții de frinare. Toți ceilalți își mincau budinca; a mea era încă pe farfurie neatinsă. A fost bine cînd mi-am încordat fâlcile și-am zis: „Slavă Domnului. M-am săturat să tot stau aici și să mă scobesc în nas.” A fost într-adevăr bine cînd am spus-o. Trebuie să fi sunat la fel și din gura celorlalți înainte de decolare. Și cînd m-am ridicat de la masă și-am zis: „Ne vedem la ceai”, trebuie să fi sunat la fel de bine.

Dar acum nu mai trebuie să mă ascund. Slavă Domnului, că nu mai trebuie s-o fac. Pot să-mi dau drumul. Pot să fac sau să zic tot ce doresc atîta timp cît pilotez cum se cuvine acest aparat. Nu eram așa. Cu patru ani în urmă era minunat. Îmi plăcea s-o fac pentru că era fascinant, pentru că așteptarea pe aerodrom nu se deosebea cu nimic de așteptarea de dinaintea unui meci de fotbal sau de dinaintea intrării la bătaie¹; și-acum trei ani era la fel de bine. Dar urmau întotdeauna cele trei luni de odihnă și apoi reîntoarcerea, odihna și reîntoarcerea; întotdeauna revenind și întotdeauna plecînd cu ea, fiecare zicînd ce pilot bun, fără să știe cît de aproape am fost atunci lîngă Bruxelles și cît de norocos atunci, deasupra Dieppe-ului, și cît de rău a fost cea-laltă dată, deasupra Dieppe-ului, și cît de norocos și rău și speriat am fost în fiecare minut al fiecărei misiuni din fiecare săptămînă a anului acesta. Nimeni n-o știe. Toți zic: „Charlie e un mare pilot”, „Charlie un pilot înăscut”, „Charlie e fără pereche”.

A fost odată, dar nu mai e.

Acum, de fiecare dată e tot mai rău. La început pune încet stăpînire pe tine, îndreptîndu-se lent împotriva ta, tîrîndu-se lîptil, din spate, fără zgomot, ca nu cumva să te întorci s-o vezi venind. Dacă-l vedeai-o, poate c-ai fi în stare s-o oprești, dar nimic nu te provine. Se ti-

răște tot mai aproape, ca pisica pîndind o vrabie și atunci cînd e chiar în spatele tău nu se repede ca pisica, ci se întinde doar și îți șoptește la ureche. Te bate ușor pe umăr și-ți șoptește că ești tînăr, că ai o mulțime de lucruri de spus, că de nu ești atent vei muri, că mai devreme sau mai tîrziu vei muri cu siguranță și cînd va veni acest moment, nu vei mai fi nimic, doar un cadavru carbonizat. Îți șoptește cum îți va arăta cadavrul odată carbonizat, cît de negru, contorsionat și de fragil, cu fața și degetele negre și fără pantofi, pentru că, întotdeauna cînd mori astfel, pantofii îți ies din picioare. La început îți șoptește în diverse momente în timpul zilei, cînd te speli pe dinți sau cînd bei o bere sau cînd mergi pe coridor și în cele din urmă o auzi încontinuu, zi și noapte.

Acolo-i Ijmuiden. Întocmai ca de fiecare dată, cu moviția profilîndu-se alături. Acolo-s și insulele Frisice, Texel, Vlieland, Terschelling, Ameland, Juist și Norderney. Le cunosc pe toate. Sint aidoma unor bacterii văzute la microscop. Acolo-i și Zuider Zee, acolo-i Olanda, acolo-i Marea Nordului, acolo-i Belgia și acolo-i și lumea; iată acolo jos e întreaga lume blestemată cu toți ce nu vor fi uciși și cu toate casele și orașele și marea cu toți peștii. Nici peștii nu vor fi uciși. Sint singurul ce va fi ucis. Nu vreau să mor. Doamne! Nu vreau să mor. Cu nici un chip nu vreau să mor. Cu nici un chip nu vreau să mor azi. Nu e vorba de durere. Într-adevăr, nu e vorba de durere. Nu-mi pasă dacă piciorul mi-i sfărîmat sau brațul ars, vă jur că mi-e totuna. Dar nu vreau să mor. Acum patru ani nu-mi păsa. Totul era bine și fascinant; așa se întîmplă întotdeauna cînd se pare că vei pierde totul, cum a fost atunci. E plăcut să lupți cînd oricum pierzi totul și așa a fost acum patru ani. Dar de data asta vom cîștiga. De mor acum, pierd cincizeci de ani de viață și tocmai asta nu vreau. Pot să pierd orice în afară de viață, întrucît ea înseamnă tot ce vreau să fac și tot ce vreau să văd. Să mă cîlc cu Joey. Să merg acasă cîteodată. Să mă plimb printr-o pădure. Să beau ceva. Să mă bucur dinainte de fiecare sfîrșit de săptămînă și să fiu în viață fiecare oră, în fiecare zi, în fiecare an timp de cincizeci de ani. De mor acum, voi pierde toate astea și celelalte. Voi pierde lucrurile care nu le știu. Cred că mai ales acestea sint lucrurile pe care mi-e frică să le pierd. Cred că motivul

¹ Astăzi se referă la jocul de cri-
cket. (n. tr.).

pentru care nu vreau să mor îl reprezintă chiar lucrurile care sper să se întâmple. Da, e adevărat. Sunt sigur că-i adevărat. Îndreaptă un revolver asupra unui vagabond, asupra unui vagabond tremurând ud pe marginea drumului și spune-i: „Am să te împuşc.“ Şi el va striga: „Nu trage! Te rog, nu trage!“ Vagabondul se agată de viaţă în speranţa lucrurilor ce se vor întâmpla! Şi eu mă agăţ de ea din aceleaşi motive, dar m-am cramponat deja de atîta timp că nu pot să mă mai țin multă vreme. Curînd va trebui să-i dau drumul. E ca şi cum ai atîrna de marginea unei stînci; şi eu atîrn deja de prea multă vreme, agăţîndu-mă cu degetele de virful stîncii, incapabil să mă trag sus, cu degetele tot mai istovite, începînd să mă doară, aşa că mai devreme sau mai tîrziu, va trebui să-mi dau drumul. Nu îndrăznesc să strig după ajutor; asta nu cîutez s-o fac; continui să lovesc uşor stîncă cu piciorul încercînd disperat să găsesc un punct de sprijin, dar e abruptă şi netedă ca bordajul unui vas. Lovesc doar, asta-i tot ce fac acum. Lovesc partea netedă a stîncii fără să aflu vreun punct de sprijin. Curînd va trebui să-mi dau drumul. Cu cît mă țin mai mult, cu atît devin mai conştient şi cu fiecare oră, zi, noapte, săptămînă mă înspăimînt tot mai mult. Cu patru ani în urmă nu atîrnăm ca acum. Alergam pe cîmpia de deasupra şi cu toate că ştiam că pe undeva se afla o faleză şi că puteam cădea, nu-mi păsa. Cu trei ani în urmă era la fel, dar acum e altfel.



Ştiu că nu sînt laş. Sunt sigur de asta. Întotdeauna voi continua să merg înainte. Iată-mă, azi, la două după-amiază, şezînd aici, zburînd pe un curs de o sută treizeci şi cinci la o viteză de trei sute şaizeci de mile pe oră şi zburînd bine; şi cu toate că mi-e aşa de frică încît abia pot gîndi, voi continua să zbor. Nu s-a pus niciodată problema de a nu zbura sau de a mă întoarce. Aş muri degrabă decît să mă întorc. Întorcîndu-te, nu vei răzbi niciodată frica. Mi-ar fi mai uşor dac-aş putea s-o fac. Aş prefera mai degrabă să trebuiască să mă bat decît să am de luptat împotriva acestei frici.

Iată acolo şi Wassalt-ul. Grup de clădiri uşor camuflate şi un mare aerodrom puternic camuflat, probabil plin de aparate 109 şi 190. Olanda arată splendid. Trebuie să fie un loc drăguţ vara. Îmi închipui că jos se strînge finul. Îmi închipui soldaţii nemţi privind fetişcanele olandeze strîngînd finul. Bastarzii! Mai întîi le privesc muncînd, apoi le fac să vină cu ei acasă. Aş vrea şi eu să strîng finul acum. Aş vrea să strîng finul şi să beau cidru.

Pilotul şedea drept în carlingă. Faţa îi era aproape în întregime ascunsă în spaatele ochelarilor şi al măştii de oxigen. Mîna dreaptă i se odihnea uşor pe manşă iar stînga în faţa pe drosel. Se uita într-una pe cer. Din obişnuinţă îşi mişca mereu capul dintr-o parte în alta, încet, mecanic, ca un ceasornic, aşa că aproape în fiecare clipă scruta roată cerul, sus, jos, şi de jur împrejur. Spre soare se uita de două ori mai îndelungat; pentru că acolo se ascunde şi aşteaptă duşmanul înainte de a se arunca împotriva ta. Cînd zbori, numai în două locuri te poţi ascunde. Unul este în nori iar celălalt în lumina soarelui.

Continuă să zboare. Cu toate că mintea-i umbla la multe şi creierul îi era cel al unui om speriat, instinctul lui era al unui pilot în spaţiul aerian inamic. Cu o privire scurtă, dar mişcîndu-şi mai departe capul, verifică instrumentele. Nu dură mai mult de o secundă şi aşa cum un aparat fotografic poate înregistra o mulţime de lucruri deodată printr-o singură deschidere a diafragmei, şi ochiul lui înregistrează dintr-o privire presiunea uleiului, carburantului, oxigenul, turometrul, voltmetrul şi viteza, în aceeaşi clipă aproa-

Pe privi din nou cerul. Se uită la soare și cind privi, forțându-și ochii, scrutînd lumina orbitoare i se păru că zărește ceva. Da, era acolo; o mică pată neagră traversînd încet suprafața strălucitoare a soarelui. Pentru el nu era o pată obișnuită ci un pilot neamț în carne și oase șezînd într-un Focke Wulf ce avea tunuri în aripi.

Știa că fusese reperat. Era sigur că cel de deasupra îl privea, fără grabă, sigur de ascunzișul ce i-l oferea strălucirea soarelui, urmărind Spitfire-ul și așteptînd să se repeadă asupra lui. Omul din Spitfire nu-și luă privirea de la mica pată neagră. Nu-și mai mișca nici capul acum. În timp ce-și privea inamicul, își ridică mîna stîngă de pe drosel și începu s-o plimbe delicat prin carlingă. Se mișca repede și cu singuranță atingînd una sau alta, punîndu-și cătarea, deblocînd trăgaciul, apăsînd încet cu degetul levierul care mîrea ușor pasul elicei.

Nu se mai gîndea decît la luptă. Nu-i mai era teamă sau nu se mai gîndea la ea. Nu mai era decît un vis și, ca unul ce se trezește dimineața din somn uitînd visul, își văzu și el dușmanul și uită cu totul de teamă. Mereu era la fel. Se întîmplase deja de o sută de ori și acum se întîmpla iarăși. Brus, se liniști, mișcările îi deveniră precise, în timp ce se înarma sufletește, în timp ce-și pregătea carlinga, îl urmări pe neamț.

Era un mare pilot. Pentru că ori de cîte ori era momentul, dădea dovadă de un mare calm și de un mare curaj și mai mult decît orice, avea un instinct deosebit, mai mare decît calmul sau curajul sau experiența sa. Dădu drumul la drosel și trase ușor de manșă înapoi încercînd să cîștige înălțime, să recupereze puțin din avantajul de cinci mii de picioare pe care neamțul îl avea față de el. Dar nu avea mult timp la dispoziție. Focke Wulf-ul ieși din lumina soarelui cu botul în jos, venind în viteză. Pilotul îl văzu venind, dar continuă să zboare drept înainte, ca și cînd nu l-ar fi văzut. În tot acest timp se uita peste umăr urmărindu-l pe neamț și așteptînd momentul să vireze. Dacă vira prea repede, neamțul ar fi virat și el și-atunci l-ar fi făcut sită. Dacă vira prea tîrziu, neamțul oricum l-ar fi nimerit dac-ar fi tras scurt și atunci iar l-ar fi făcut sită. Așa că zbură înainte și așteptă, întorcîndu-și

capul și, privind peste umăr, aprecie distanța. Cînd neamțul intră în bătaia mitralierei, gata să apese pe trăgaci, pilotul întoarse avionul. Trase puternic de manșă înapoi și la stînga, iar cu piciorul stîng lovi puternic palonierul și ca o frunză prinsă și purtată de o rafală de vînt, Spitfire-ul se întoarse smucit într-o parte, schimbîndu-și direcția. Pilotul își pierdu cunoștința.

Cînd își reveni, cînd singele-i fugi din cap și din ochi, își ridică privirea și văzu avionul de vînătoare german departe în față, întorcînd odată cu el, virînd puternic, încercînd să întoarcă tot mai strîns pentru a ajunge iar în coada Spitfire-ului. Lupta continuă. „Iar începe”, își spuse. „O luăm de la capăt și zimbii o elipă repede, pentru că avea încredere și pentru că o mai făcuse de multe ori pînă atunci și pentru că de fiecare dată învinsese.

Era un pilot extraordinar. Dar și neamțul era bun și cînd Spitfire-ul coborî puțin flapsurile ca să vireze mai strîns, Focke Wulf-ul făcu la fel și întoarseră împreună. Cînd Spitfire-ul frînă brusc și-i apărî în spate, Focke Wulf-ul viră pe jumătate, se prăbuși, după care, făcînd un luping, îi apărî din nou în coadă. Spitfire-ul se întoarse și se prăbuși, dar Focke Wulf-ul, anticipîndu-i manevra, se întoarse și se prăbuși odată cu el, pe urmele lui. Trase scurt asupra Spitfire-ului, dar nu-l nimeri. Timp de cel puțin cincisprezece minute cele două mici aparate se tot rostogoliră și prăbușiră, urmărindu-se pe cer. Uneori se opreau din urmărire pentru a se învîrți în cercuri strînse, pîndindu-se ca doi boxeri în ring, așteptînd vreun atac sau vreo scădere a gardei. Atunci va urma un viraj extrem de strîns și unul va ataca pe celălalt și toată prăbușirea și tonurile vor începe din nou.

În tot acest timp pilotul Spitfire-ului ședea drept în carlingă și își pilota avionul nu cu mîinile ci cu virful degetelor și Spitfire-ul nu mai era un Spitfire ci o parte a propriului său trup. Mușchii brațelor și picioarelor erau în aripi și în coada aparatului așa că atunci cînd vira, se prăbușea și urca, nu-și mișca mîinile sau picioarele ci numai aripile, coada și corpul avionului, căci corpul aparatului era trupul pilotului și nu exista vreo desosebire între unul și celălalt.

Continuă în acest fel și tot timpul cît se luptă pierdută din înălțime, apropiindu-se tot mai mult de cîmpiile Olandei, așa că în curînd ajunseră la numai trei mii de picioare altitudine. Se vedeau gardurile vii, pomii mici și umbra lor deasupra ierbilor.

Neamțul trase odată lung de la o mie de iarzi și pilotul de pe Spitfire văzu trasorul trecînd pe lîngă botul aparatului. O dată, cînd se aflau aproape unul de celălalt văzu pentru o clipă capul și umerii neamțului sub acoperișul de sticlă al carlingii și capul cu cascheta maronie, ochelarii, nasul și eșarfa albă se întoarse spre el. O dată, cînd își pierdu cunoștința dintr-o rapidă redresare din picaj, leșinul fu mai lung decît de obicei. Dură poate cinci secunde și cînd își reveni se uită rapid în jur după Focke Wulf și-l văzu la o jumătate de milă depărtare zburînd direct împotriva lui, o linie subțire, neagră, lungă de un inch, ce creștea văzînd cu ochii, așa că deodată nu mai era de-un inch ci de unul și jumătate, apoi de doi, apoi de șase și apoi de un picior. Abia dacă mai era timp. Mai era o secundă sau cel mult două dar îndeajuns pentru că nu trebuia să se gîndească sau să se întrebe ce să facă; n-avea decît să lase pe seama instinctului să-i controleze brațele și picioarele, aripile și corpul aparatului. Nu mai rămînea decît un lucru de făcut și Spitfire-ul îl făcu. Viră tare și se întoarse în unghi drept împotriva Focke Wulf-ului, înfruntîndu-l și angajîndu-se într-un atac frontal.

Cele două aparate se apropiau rapid unul de celălalt. Pilotul de pe Spitfire ședea drept în carlingă și acum mai mult ca niciodată aparatul era o parte a trupului său. Privirea-i era îndreptată asupra cîtării, a luminiței gălbuii din fața parbrizului și asupra siluetei Focke Wulf-ului de dincolo de aceasta. Repede și cu exactitate își mișcă aparatul ușor într-o parte și-n alta și apoi deodată se opri și se fixă pe linia subțire a Focke Wulf-ului. În mînușa de piele, degetul cel mare al mîinii drepte pipăi declanșatorul, îl apăsă ușor, la fel cum pușcașul apasă trăgaciul, mitralierele traseră și în același moment zări flăcările mici ale tunului din botul Focke Wulf-ului. Totul nu dură mai mult decît aprinsul unei țigări. Pilotul neamț venea drept spre el și deodată avu imaginea vie și incoloră a botului rotund și al aripilor subțiri și întinse ale aparatului inamic. Apoi urmă o trosnitură, vir-

furile aripilor se ciocniră și zburară așchii cînd aripa Spitfire-ului se desprinsese de fuselajul aparatului.

Spitfire-ul era lovit. Căzu la fel cum cade o pasăre rănită dînd ușor din aripă în timp ce se stinge, în cădere continuîndu-și direcția inițială. Mîinile pilotului aproape dintr-o singură mișcare desprinseseră centura, smulseră cascheta și glisăsară capacul carlingii; apoi agățîndu-se de marginea ei, se trase afară. În cădere se întinse după coarda de deschidere, o prinse cu dreapta și trase de ea pînă ce i se deschise parașuta și pînă ce-i simți chingile stringîndu-l tare între picioare.

Dintr-o dată se lăsă o liniște profundă. Vîntul îi bătu din față răsăvîndu-i părul; întinse o mînă și-și scoase șuvițele din ochi. Era la aproape o mie de picioare și cînd privi în jos, văzu pămîntul întins și verde cu ogoare și garduri vii și fără copaci. Niște vaci pășteau pe pajiștea de sub el. Privi apoi în sus. „Dumnezeule“, și își duse repede mina la șoldul drept căutînd revolverul pe care nu și-l luase. La nici cinci sute de iarzi depărtare, căzînd în același timp și la aceeași înălțime se afla un alt om și cînd îl văzu știu că nu putea fi altul decît pilotul neamț. Era clar că și aparatul său se avariase în ciocnire, odată cu Spitfire-ul. Trebuie să fi sărit și el repede. Și acum iată-i pe amîndoi atît de aproape unul de celălalt, aterizînd poate pe același ogor.

Privi iarăși la neamțul ce atîrna în chingile parașutei cu picioarele depărtate, cu mîinile deasupra capului, ținîndu-i strîns corzile. Părea mic de statură, îndesat și în nici un caz tînăr. Și neamțul se uita la el. Continuă să se uite și, cînd se întoarse cu totul, îl privi peste umăr.

Continuă așa să cadă. Se urmăreau reciproc, gîndindu-se la ce avea să se întîmple. Neamțul era avantajat căci avea să cadă pe teritoriul său. Pilotul de pe Spitfire avea să fie ucis sau avea să-l ucidă pe neamț. Și dacă ar fi făcut-o, ar fi scăpat. O să scap, oricum, gîndi el. Sînt sigur că pot fugi mai repede decît neamțul. Nici nu pare să poată fugi repede. Voi fugi peste ogoare și voi scăpa. Pămîntul era aproape acum. Nu mai avea să dureze mult. Văzu că neamțul avea să aterizeze cu siguranță pe același ogor cu el, pe pajiștea unde erau vacile. Privi jos să vadă cum era terenul, cît de des

era gardul viu și dacă avea vreo porțiță. Văzu pe terenul de sub el un mic iaz alimentat de-un pârâiaș. Era pentru adăpatul vitelor, milos pe margini și cu apă la fel de miloasă. Iazul era chiar sub el. Era la cel mult statura unui cal deasupra lui; avea să cadă tocmai în mijlocul iazului. Trase rapid de corzile de deasupra capului încercând să modifice direcția de cădere a parașutei, dar era deja prea târziu; nu-i mai era de nici un folos. Deodată teama de care uitase în toiul luptei îl cuprinsese din nou, învăluindu-i mintea, paralizându-i mușchii stomacului. Văzu iazul și suprafața întunecată a apei și deodată iazul nu mai era iaz și apa nu mai era apă; era un puț întunecat în scoarța pământului ce se tot adâncea milă după milă, cu margini abrupte și netede ca bordajul unui vas și era atât de adânc, că dacă ai fi căzut în el te-ai fi tot dus și dus pentru veșnicie. Văzu gura și adâncimea puțului și se crezu o mică piatră cafenie culeasă de careva și azvîrlită-n sus să cadă-n el. Se credea o pietricică culeasă din iarba pajiștei. Asta era și acum se prăbușea și puțul era chiar sub el.

Bildibic! Lovi apa. Se scufundă și tălpile-i atinseră fundul iazului. Picioarele i se infundară în mil și capul îi intră sub apă. Dar ieși la suprafață și apa-i ajunse pînă la umeri. Parașuta îl acoperea; capul îi era prins într-o masă de corzi și mătase albă. Trase de ea într-o parte și alta dar era și mai rău și frica spori, căci mătasea albă îi acoperea capul în întregime. Nu vedea nimic decît o masă de pînză albă și o încolăcire de corzi. Încercă apoi să se apropie de mal, dar picioarele-i erau înfipite-n mil; pînă la genunchi. Se luptă cu parașuta și cu corzile, trăgînd de ele, încercînd să-și elibereze capul; și în timpul acesta auzi zgomot de pași prin iarbă. Zgomotul se apropie. Neamțul trebuie să fi sărit și el în apă căci auzi un pleoscăit și deodată fu răsturnat de greutatea unui corp uman.

Era sub apă și instinctiv începu să se lupte. Dar picioarele-i erau încă prinse în mil, omul era deasupra lui și două mîini îl prinseră de gît ținîndu-l sub apă, gîtuindu-l cu degete puternice. Deschise ochii și văzu apa miloasă. Zări bulele de aer, bule mici, strălucitoare, ridicîndu-se

încet din apa miloasă. Nici un zgomot, sau țipăt, doar bulele strălucitoare ridîcîndu-se din apă și, privindu-le deodată mintea i se limpezi și liniști ca o zi însorită. Nu vreau să lupt, gîndi el. N-are nici un rost să lupti că tot plouă cînd ceru-i înnorat.

Își relaxă toți mușchii trupului, căci nu mai vroia să lupte. Ce frumos e cînd nu trebuie să lupti, gîndi el. N-are nici un rost să lupti. Am fost prost că m-am luptat atîta vreme și așa de mult. Am fost un prost că m-am rugat să fie soare cînd cerul era înnorat. Ar fi trebuit să mă rog să plouă, ar fi trebuit să strig după ploaie. Ar fi trebuit să strig: „Să plouă! Să plouă, să toarne cu găleata, că tot nu-mi pasă!“ Atunci ar fi fost mai ușor. Atunci ar fi fost atât de ușor. Am luptat cinci ani și acum nu mai trebuie s-o fac. E atât de bine, e cu mult mai bine, căci undeva e o pădure unde vreau să mă plimb și nu te poți plimba printr-o pădure luptîndu-te. Undeva e o fată pe care aș vrea s-o iubesc și nu poți iubi o fată luptîndu-te. Nu poți face nimic luptînd, mai ales nu poți trăi luptînd, așa că voi face acum tot ce potesc și nu voi mai lupta.

Ce liniștit și plăcut e așa! Ce însorit e și ce frumoasă e pajiștea aceasta cu vacile și iazul și cu gardul înverzit și plin de primule! Acum nimic n-o să mă mai neliniștească, nimic, nimic, nimic, nici măcar omul care se bălăcește în apa iazului de colo. Pare că pufăie și gîfîie. Pare să tragă ceva afară din iaz, ceva greu. Acum l-a întors pe-o parte și-l trage sus pe iarbă. Ce nostim, e un corp. E corpul unui om. De fapt cred că-i al meu. Da, sînt eu însumi. Sînt sigur, din cauza petei de vopsea galbenă de pe combinezonul de zbor. Acum îngenunchează, buzunărîndu-mă, luîndu-mi banii și carnetul de identitate. Mi-a găsit pipa și scrisoarea pe care-am primit-o azi dimineată de la mama. Îmi scoate ceasul. Acum se ridică. Pleacă. Îmi va lăsa trupul întins pe iarba de lingă iaz. Traversează iute pajiștea către porțiță. Cît de ud și de neliniștit pare. Ar trebui să se liniștească puțin. Ar trebui să se relaxeze ca mine. Nu se poate desfăta în felul acesta. Cred că-i voi spune:

„De ce nu te relaxezi puțin?”

Doamne, ce-a mai sărit când i-am vorbit. Și fața, privește-i doar fața. Nici-odată n-am mai văzut un om mai înspăimîntat. O ia la fugă. Continuă să fugă, uitîndu-se mereu înapoi, peste umăr. Privește-i doar fața, privește doar ce nefericit și speriat este. Nu vreau să merg cu el. Cred că-l voi părăsi. Cred c-o să rămîn puțin aici. Cred c-o să merg de-a lungul gardului să caut niște primule și dacă-s norocos, o să găsesc poate și niște violete albe. Apoi o să mă culc. O să mă culc la soare.

Traducere și prezentare de Dan Sava

HEINER RANK

FRUMOASA BELLA

O briză ușoară adie dinspre lac. Pe cer nici un nor. Aveam zi liberă, zăceam la soare pe terasa acoperișului și mă gîndeam la Bella.

Bella era cea mai minunată femeie din lume. O cunoscusem vara în urmă cu doi ani, într-un magazin unde i se spărsese o pungă cu portocale. În timp ce o ajutam să-și adune fructele, ne-am privit insistent în ochi. Cîteva zile mai tîrziu se afla în apartamentul meu.

De la o zi la alta, o iubeam tot mai mult. La început m-a fascinat doar frumusețea ei, senzualitatea lipsită de ostentații. Apoi am descoperit că are mult gust și inteligență și că, aproape nici un bărbat nu poate ocoli influența personalității sale. Toate chestiile astea le privea cu indiferență, în tot cazul eu nu eram amestecat în aceeași oală cu numeroșii ei concurenți. O asemenea atitudine mă surprindea. Mă deruta. Încercam să descopăr trucul. În cele din urmă am priceput că nu era vorba de nici un truc. Bella nu avea nevoie de obișnuitele mijloace folosite de femei întru autoapărarea lor.

Vintul devenise răcoros iar terasa se răcise. Am intrat în baie, am făcut un duș și m-am îmbrăcat. Am vîrit în sertar uleiul contra arsurilor și crema pentru piele, apoi am întins prosopul la uscat.

Un miros străin îmi gîdila nările. Nu era neplăcut, puțin cam aspru, de o senzualitate animală, contopit într-un amestec dulceag. Am încercat să aflui de unde provine dar n-am reușit să-i descopăr originea. Era ceva cu totul aparte, un miros ce-mi era complet necunoscut. M-am hotărît s-o întreb și pe Bella, cînd se va întoarce acasă.

Am scos o bere din frigider și m-am așezat în fața televizorului. Chitări și unduitoare fete din Hawai. În momentul în care începusem să mă plictisesc zdravăn, am auzit pașii Bellei în antreu.

Am țîșnit în întîmpinarea ei. Ne-am căzut în brațe. Ca de obicei, atingerea ei îmi lua mințile. Nu aveam decît o singură dorință, să o port în brațe pînă la pat.

Nu a fost de acord. „Destul cu îmbrățișatul”, mi-a zis îndepărtîndu-mă cu blîndețe, apoi și-a aruncat pălăria și mînușile la garderobă, scoțînd în cele din urmă la iveală ceva învelit în hîrtie de mătase.

Era o paniculă din orhideea. În jur de douzeci, înflorite auriu-închis, pătate pe margini cu alb. Nu puteam suporta orhideele. Ba chiar le uram atunci cînd veneau din partea lui Skiff.

Skiff era șeful Bellei. Toată lumea îl considera o podoabă a științei. Cu cîțiva ani în urmă reușise să transforme un sitar viu, prin manipulații în structura sa genetică, într-o broască mare cît un bou. Pentru treaba asta a primit premiul Nobel și plutea de atunci pe deasupra norilor. Relațiile sale atinseseră cele mai înalte cercuri. Institutul său a fost transformat într-o adevărată fortăreață. Banii nu contau.

Ceea ce mă surprindea era admirația Bellei față de această „epocală” realizare, admirație pe care nu o puteam împărtăși sub nici un chip. Mă întrebam doar, cu neliniște, unde vor duce într-o bună zi toate experiențele sale genetice.

Bella a așezat orchideele într-o vază.

„Vino” a zis apoi, „să bem ceva”. Am urmat-o supus. Buna mea dispoziție se volatilizase. Bella a amestecat două sticle

Dupont cu gheață și apă minerală. Ne-am așezat pe terasă. Mi-am pus sticla lângă șezlong și-am luat startul, cu privirile, către furtunosul Atlantic. Bella s-a întors către mine căutându-mi privirea. „Ce s-a întâmplat?” Am strimbat din nas. „Spune-mi, ce te frământă?”

„Accepți flori din partea lui Skiff. Deja a treia oară!”

„Doar știi, le cultivă singur. Dacă-l refuz, îl jignesc.”

„Te urmărește. Sau poate vrei să-mi povestești că nici n-ai observat?”

„Nu-i primul. M-am împăcat cu situația, n-o pot schimba...”

„Nu-i un motiv să-l încurajezi.”

Rise. „Nu l-am încurajat niciodată.”

„Atunci cum să pricep acceptarea acestor idioate orhidee?”

„Vrei să stric climatul de lucru pentru un fleac?”

„Nu-i nici un fleac. Omul te iubește.”

„Nu-i în stare să iubească. Ceea ce numește el dragoste este, de fapt, ambiția de a cultiva aptitudinile generațiilor tinere.”

„De unde știi?”

„Mi-a făcut o cerere în căsătorie.”

Am sărit în picioare. „Cum?! Când asta?”

„Cu câteva săptămîni în urmă.”

„Și de ce nu mi-ai spus?”

„Nu mi s-a părut ceva important. Primeesc deseori asemenea... oferte. Am mai discutat despre asta.”

„Ce i-ai răspuns?”

„L-am refuzat.”

„Asta a fost tot?”

„I-am spus că te iubesc. Pe tine și pe nimeni altul. I-am spus că nu va avea nici un succes la mine. Niciodată.”

„Și cum a reacționat?”

„E un naiv. Crede că doresc doar să-l port de nas.”

„Poate ar fi bine să-ți găsești un alt loc de muncă.”

Bella s-a apropiat de mine, și-a pus minile pe umerii mei și m-a sărutat pe frunte. „Skiff este un Neutru”, zise. „Este incapabil să dezvolte un sentiment. E... ca un aparat de distilat. Chiar dacă aș dori, n-aș putea simți nimic pentru el. Bineînțeles, înafară de respect față de realizările sale științifice. Alte întrebări?”

Am scuturat din cap. Buzele sale fierbinți le-au atins pe ale mele. Mă cuprin-



sese o vizibilă satisfacție. Am tras-o spre mine.

Bella a sărit în picioare. „Mi-e foame”, zise. „Gătim ceva ori mergem la restaurant?” Am optat pentru restaurant.

Două ore mai târziu eram din nou în apartament, eu ușor amețit. Mincasem carne de berbec, legume cu brînză, orez, totul bine condimentat și, pe lângă toate astea, mult vin roșu.

Bella dispăru în bucătărie. Se încăpățîna mereu să-mi pregătească micul dejun pentru a doua zi, cu toate că-i explicasem că-l pot servi la fel de bine și la cantina aeroportului.

La patru dimineața urmam să mă scol obligatoriu. Așa că mi-am făcut la repezeală valiza, apoi m-am dus în bucătărie, hotărît să o conving pe Bella ce prostie făceam că ne iroseam puținul timp rămas liber cu preparatul brînzei cu legume.

Odată intrat în bucătărie, am rămas țintuit locului. Din nou, același miros ciudat. M-am uitat în jur. O curățenie exemplară pînă în cele mai mici unghere. Bella își extinsese obiceiul profesional de a-și menține sterilizat locul de muncă și asupra perimetrului în care locuiam, mai ales în spațiul destinat hrănirii. Am privit cu și mai multă atenție în jur.

Orhideele dispăruseră de la fereastră.

„Cauti ceva?”

„Unde sînt orhideele?”

„Le-am aruncat la gunoi.”

„De ce?”

„Credeam că te vor deranja.”

„Minunat.”

„Ce-i atît de minunat?”

„Simți un miros?”

„Ce fel de miros?”

„Nu știu. Ceva dulce-animat...”

„Poate au fost orhideele de vină. Florile tropicale au mirosuri bizare.”

„Imposibil. L-am simțit și în baie, la scurt timp după venirea ta”. Bella deveni

ușor rigidă. În ochii ei apărură o expresie pe care nu o puteam defini. Consternare? Sau o surpriză care o irita? Poate era datorită pupilelor sale pe care le știam perfect negre și care aveau o licărire verzuie. Sau fusese o reflexie a luminii prin jaluzelele verzi?

Și-a privit mâinile părînd că se gîndește intens. „Am un nou parfum“, a zis în cele din urmă.

Dispărură în baie și se întoarse după câteva clipe cu o batistă în mînă. Mi-a vîrît-o sub nas. Fără îndoială, avea dreptate.

„Cum se numește chestia asta?“

Deschise mîna și-mi arătă o sticlută de cristal. Pe etichetă scria „Belladonna di Napoli“.

Neliniștea mea începu să se topească. Și cu toate că situația era ușor comică, eram ușurat că s-a găsit o explicație atât de simplă.

„Este deja destul de tîrziu“, am zis „să mergem la culcare, frumoasa mea“.

„Vin imediat. Trebuie să mai fac niște analize de sînge“.

„Muncă de laborator acasă? Asta nu s-a mai întîmplat pînă acum“.

„Sîntem în pragul unor mutații hotărîtoare. E foarte important, dragule“.

Dacă mi-a spus dragule, înseamnă că dorea să-și impună punctul de vedere. În afară de asta nu mă simțeam tocmai bine, adică mă simțeam mizerabil. Vinul roșu fusese, într-adevăr, prea greu. Am sîrutat-o și m-am vîrît în pat.

Acorduri muzicale mi-au întrerupt un vis nebun. O muzică veselă, adecvată unui început de zi înaripat. Cam neplăcut.

Eram complet transpirat, învăluit în aburi, rupt de oboseală. Mă aflam încă poticnit într-un ținut mocirlos, după ce parcursesem împreună cu o sută cînzeci de oameni, o pădure seculară de orhidee carnivore. Orhideele îi ademéniseră pe însoțitorii mei într-un stil erotico-iric, apoi le mîncaseră victimelor urechile. Zădărnice am luptat împotriva acestor sirene senzuale.

Imagina din ecranul de deasupra patului mă trezi la viață. Strălucea a blond-albastru. „Bună dimineața, domnul meu“, explodă ea, „este patru și un sfert. Dorești să fii trezit“.

Am anulat ecranul și am aprins lumina.

Lîngă mine patul era gol. M-am eliberat de pătură și am început să lipăi prin cameră. Bella dormea într-un sez-

long, cu o pătură moale trasă pînă peste nas. Respira greu și neregulat. Dispozitivul atmosferic împrăștia prin cameră o adiere rece. L-am reglat la normal și am închis ușa balconului.

După duș m-am simțit mai bine. După trei cești de cafea, ouă cu șuncă și brînză cu legume, am devenit un om apt pentru viață.

Era timpul s-o întind la aeroport. Bella nu-și făcea apariția. Eram obișnuit să plec la lucru după un sărut de despărțire. Am aruncat o privire în cameră.

Bella îmi întorse spatele, infundîndu-și fața în perină. Biroul era împințit cu casete de *Hollorith*, preparate de hemoglobină și ghemotoace de hîrtie cu diverse formule și calcule. Lucrase pînă tîrziu, n-avea sens să o trezesc.

M-am apropiat ușor de ea și i-am mîngîiat părul. L-am simțit tare și aspru.

Mirosul de Belladonna din Napoli plutea în aer. Îmi displăcu. Prea intens. La întoarcere voi avea grijă să primească un alt parfum.

Trei zile fără Bella.

Eram nerăbdător să mă întorc acasă. Pe autostrada verzuie apărură dungile galbene de atenționare. Trebuia să domolesc viteza, altfel mă trezeam într-o jumătate de minut cu un polițist zeflemitor lîngă mine care mi-ar fi calmat motorul cu un semnal laser. Cine a mai gonit în asemenea hal știe ce-l așteaptă.

Scrișnet de dinți. Am continuat în pasul melcului, bătînd darabaua cu degetele în volan. În sfîrșit, se profilă casele noastre piramidale pe cerul nopții. De pe autostrada verde am luat-o pe o stradă laterală, albastră, am cotit-o apoi curînd spre fundul garajului și mi-am parcat mașina în boxă. Am apucat valiza și punga cu mici atenții și m-am grăbit spre lift.

La etajul cosmetic, apărură doamna Burk în cabină. Era vecina mea. Am salut-o curtenitor. Răspunsul ei a fost o ridicare abia perceptibilă din umeri. Ochii ei de șoim mă priveau ca pe o gînganie dizgrațioasă, iar nasul lung și ascuțit doorea parcă să mă străpungă.

Cînd am ieșit, mi-a ținut calea. „Te ascultăți-mă puțin!“ Vîrfurile limbii îi ieșii la iveală, umezindu-i buzele sîngerii. „E un adevărat scandal. Cineva trebuie să vă spună pînă la urmă!“

Am scăpat valiza din mină.

„Asta-i o casă onorabilă“, continuă ea, „și așa trebuie să rămână chiar dacă există chiriași. Astfel ajungem într-un hal de sălbăticie. Aveți ceva împotriva?“

„Absolut nimic, dar...“

„Înainte aduceți aici numai așa-numite... dame. Însă ceea ce se petrece acum, întrece orice imaginație!“

„Cum...?“

„Să nu credeți că scăpați de mine. Eu și cu bărbatul meu nu vom admite în nici un caz să ne transformați căminul într-un circ!“

„Vreți să-mi spuneți, doamnă Burk, despre ce este vorba?“

„Nu faceți pe prostul.“ Nările îi fremătau. „Am urechi. Am ochi. Și nas. Exact, am și nas!“

„Nasul dumneavoastră nu poate fi trecut cu vederea“, am zis. „Cu toate astea, nu pricep ce vreți, de fapt, de la mine.“

Avu de gând să leșine dar își schimbă, brusc, intenția.

„Mojicule!“, tipă. „O să mi-o plătești. Voi anunța poliția!“

Mi-a întors spatele și dispăru zgomotos în apartamentul ei.

N-aveam idee ce-a vrut să însemne această ceartă. Poate stătuse prea mult sub casca de uscat părul.

Am deschis ușa apartamentului nostru. O dată intrat m-a izbit un miros înțepător, caustic. În bucătărie și în baie domnea o turbată dezordine. Ușile și ferestrele erau deschise. Am fugit în sufragerie. Același miros, același haos.

„Bella!“, am strigat. „Bella, unde ești?“

Din dormitor a răzbit un zgomot. Am năvălit asupra ușii. Era blocată cu biroul.

„Nu intra“. Era vocea Bellei. Prin ușă suna guturală, înăbușită.

„Trebuie să-ți explic ceva. Așteaptă o clipă“.

„Nu-i nevoie“, am spus. „Doamna Burk m-a informat deja. Ai un animal în locuință“.

Am împins cu greu ușa, mișcând puțin biroul într-o parte și m-am forțat să pătrund prin crăpătură.

Un tigru splendid zăcea pe patul nostru dublu.

Am vrut să o întind înapoi.

„Nici o frică“, zise tigrul. „Eu sunt, Bella“.

Eram complet mut, nu puteam scoate un sunet.

„Ei, haide mai aproape“.

M-am apropiat de pat cu pași șovăielnici.

„Așează-te“.

M-am lăsat pe marginea patului. Pisica uriașă s-a răsucit și și-a așezat labele pe genunchii mei.

Halucinație paranoică? Simțeam sudoarea rece copleșindu-mă. Măinile începuseră să-mi tremure.

Labele mi se încolăciră apoi în jurul gâtului, trăgându-mă blînd, irezistibil, în jos.

Din străfundul gîtlejului, tigrul începu să mirie afectuos. „Liniștește-te, iubitule, liniștește-te. Eu sînt, Bella ta. Nu trebuie să-ți fie frică“.

„Cum... cum s-a întîmplat?“, am bîguit eu.

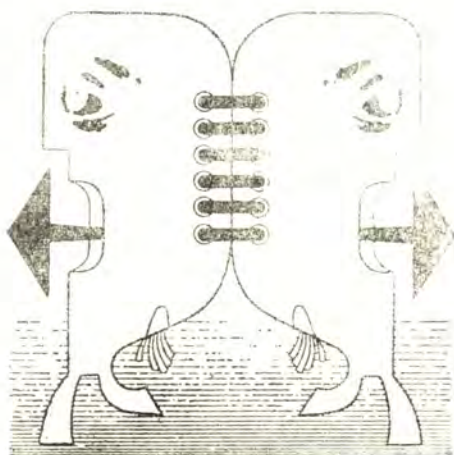
„Știi doar, de cîteva luni lucrăm la o mutație a Pantherei tigris. Trebuie să se fi strecurat undeva... o greșeală“.

Institutul de mutații genetice! Skiff!! Cum de nu mi-am dat seama imediat. Skiff era vinovatul. Turbam. Ea încerca să mă liniștească.

„Acest șarlatan!“, am strigat. Acest mizerabil! Întotdeauna m-am îndoit de el. N-ai vrut să ascuți de mine. Ar trebui aruncat într-un vulcan împreună cu impuțitele sale mutații genetice!“

„N-ai voie să dai toată vina pe el. Ar fi nedrept. Nu poate fi decît o greșeală“.

„Ce înseamnă această generozitate idiota? Îți este oare destul de clar în ce situație ne aflăm?!“



„Mutația se poate efectua și invers... se poate anula.”

„Cine spune asta?”

„Skiff”.

„Știe să vorbească, n-am ce spune!”

„Nu mai iese de zile din laborator. Aproape nu mai doarme...”

„Dă-mi numărul său de telefon.”

„Îmi înșiră opt cifre.

Am deschis ecranul și-am apăsător pe cele opt clape. O jumătate de minut pulsă semnalul verde. Apoi îi apărură chipul.

Arăta ca de obicei. Cămașă albă, haină din pinză, gri-deschisă stropită cu alb, peste ea un halat orbitor de alb. Pe fața sa ascetică nici o urmă de oboșeală. Nici vreun semn de vinovăție.

„Iată-vă, deci, prietenul meu”, îmi zise plin de bunăvoință. „Am așteptat apelul dumneavoastră. Sînteți singurul, la această oră, căruia i-o pot încredința pe Bella”.

„Nu pâlăvrăgiți cu atîta impertinență”, i-am rețezat vorba. „Explicați-mi cum s-a întimplat?”

„Încerc să găsesc o rezolvare pentru a o retransforma”.

„Grăbiți-vă. Dacă află lumea ce se întimplă în *prăvălia* dumneavoastră, s-a dus dracului cariera!”

„Nici unul dintre cei care lucrează cu mine nu sînt atît de iresponsabili încît să trîmbițeze un accident”.

„Accident?! Pe mine nu mă duceți de nas. Am să fac un scandal care va pune capăt diavoleștilor dumneavoastră expediție”.

„Mda... ați putea evident, face-o. Dar atunci Bella nu va mai avea nici o șansă”.

„Sînteți un porc. Vreți să mă șantajați!”

Nu i s-a mișcat nici un mușchi. „Vă consider destul de inteligent ca să înțelegeți”, zise, „că-i vorba doar de timp. Am nevoie de liniște. Acum, pînă nu-i prea trîziu. După ce o retransformăm pe Bella, mă puteți acuza public, cît poftiți”.

„De cît timp aveți nevoie?”

„Patru săptămîni. Poate șase”.

„Imposibil. Atîta timp nu poate rămîne în locuința asta. Vecinii au intrat deja la bănuiele. O să venim la institut”.

„Pe Bella o pot aduce, nu-i nici o problemă. Străinilor le este însă, categoric, intrarea interzisă!”

„Nu o las pe Bella singură în mîinile voastre. Așa să știți”.

„Îmi pare rău. Nu am alt mod de a-i oferi siguranța necesară”.

„Evident”.

„Duceți-o pe Bella prin împrejurimi, într-un loc sălbatic. Îi va fi mai ușor. Nu veți avea probleme nici cu hrana și nici cu vecinii”.

„Aveți vreo propunere?”

„În parcul național Tsavo. Institutul meu are acolo o stație experimentală.”

„De ce nu pe Lună! Cum ajung eu de aici pînă în Africa, cu un tigr?”

„Sînteți pilot, după cîte știu. Vă dau un transport din partea institutului”.

„Și ce le povestesc celor de la vamă? Ridică nerăbdător din sprîncene. „Cu metodele de la aeroport trebuie să fiți familiarizat. O să găsiți ceva”.

M-am gîndit o clipă. Într-un fel avea dreptate. În oraș nu puteam rămîne fără riscul de a fi descoperiți. Dacă-mi procuram și un transport din partea societății aviatice, cu puțin noroc, o puteam trece pe Bella fără să fie observată.

„Și după ce ajungem acolo?”, am întrebat.

„Aterizați pe pista stației. Vă va aștepta o mașină. O urcați pe Bella cu atenție, să nu fie observată, și vă pierdeți în desișul junglei. În mașină veți găsi toate cele necesare, plus un aparat de emisie-recepție. În fiecare marți, între patru și cinci dimineața, vom lua legătura, să vedem cum stau lucrurile. Mult noroc!”

„O clipă!”, am zis. „Sper că ați gîndit totul cu cele mai bune intenții. Dacă aveți cumva dorința de a scăpa de Bella, de a o părăsi în junglă, am să vă rup gîtul. Chiar dacă vă ascundeți în casa de bani a băncii, tot am să vă dibuiesc. E clar?”

Își mișcă cu două degete ochelarii cu rame aurii. Era pentru prima oară cînd desluseam la el urme de nervozitate.

„Vă rog”, zise, „aveți încredere. Pentru nimic în lume n-aș părăsi-o pe Bella”.

Își dresă glasul „N-ar trebui să treceți cu vederea faptul că și eu am de multă vreme, față de Bella, o afecțiune profundă. Deci, pe marți”.

Imaginea dispărură.

O profundă afecțiune, am repetat. Mai-muțoiul! Sub nici o formă nu va avea vreun succes la Bella.

Am zăcut cinci săptămîni în desișul pădurii. În primele 14 zile am vînat anti-

lope și gazele. Pe urmă au devenit tot mai speriate încât n-am mai reușit să ajung la ele. Prea mari escapade nu puteam face. Să nu alarmăm pe paznici.

Astfel că a pornit-o Bella la vânătoare. La început a avut câteva insuccese, dar a învățat repede, și cu carnea nu mai aveam probleme.

Dar tot mai multe griji aveam cu emițătorul. Zăceam ore întregi lângă aparat. Cutia aceea nenorocită nu scotea nici un sunet. Numai pîrîieli și mîrîituri. De trei ori doar l-am prins pe Skiff. Mă asigurase că lucrul înainteză, să avem doar răbdare și curaj.

Marțea trecută a fost imposibil să mai fău legătura. Am dat vina pe condițiile atmosferice. Mai exista, totuși, o posibilă explicație. Cînd ne-am întors dintr-o escapadă de nouă sau zece zile, emițătorul zăcea trîntit la pămînt. Prin împrejurimi am zărit siluete de maimuțe. Lada pe care stătea de obicei aparatul, fusese mișcată. Posibil ca din curiozitate, animalele să ne fi vizitat cortul.

Și dacă, totuși, n-au fost maimuțe? Atunci emițătorul a fost intenționat aruncat de pe ladă. De cine și de ce? În ruptul capului nu găseam vreun răspuns.

M-am uitat la ceas. Ere deja șase și Bella nu se întorsese încă. În ultimul timp mergea la vânătoare pe distanțe tot mai mari. Trebuia să fugărească turmele pînă departe, în stepă.

Am ieșit din cort și am început să privesc prin binoclu. Deasupra întinderii de iarbă lucea zăpușeala. Lanțul de coline mici din zare semăna cu niște gheare de vultur profilate pe cerul albastru. Am început să mă nelișișesc. Spaima că s-a întîmplat ceva neobișnuit devenea tot mai pregnantă. Vreo nenorocire?

Am intrat în cort după pușcă. Tocmai îi verificam încărcătorul, cînd am auzit-o intrînd. A trecut pe lângă mine fără vreun cuvînt și s-a întins pe rogojină. Respira vîrtos iar nărilor îi fremătau alert.

„Am avut nenoroc la vânătoare”, a mîrîit.

Nu era adevărat. Cel puțin nu pe de-a-ntregul. Îi puteam citi șovăiala în ochi.

„Îmi ascunzi ceva, Bella”.

„Sînt obosită. Lasă-mă în pace”.

Mi-a evitat privirea. Întoldeauna a mințit prost.

Am prins-o de blană cu ambele mîini și i-am ridicat capul.

„Vreau să știu ce s-a întîmplat”.

„Dă-mi drumul... mă doare”.

Am lăsat-o și m-am așezat pe scaunul de pînză.

Și-a întors capul spre mine și mi-a zis: „Te rog, du-te înapoi”.

„Înapoi... unde?”

„Acasă. Reia-ți viața obișnuită. Nu mă mai poți ajuta”.

„Așteptăm aici după Skiff. Nu mai poate dura mult”.

„Skiff m-a mințit”.

„De unde știi, așa, dintr-o dată?”

„Nu întreba, te rog. Știu”.

„Ți-ai pierdut mințile. Are să-ți treacă”.

„Nu dragule, nu-ți mai fă iluzii. N-am să mai am formă omenească niciodată. Trebuie să ne despărțim, e mai bine pentru amîndoi”.

„Tîmpenii”, am zis violent. „N-am să te las tocmai acuma singură!”

„Dar nu mai sînt singură!”

„Cum? Nu înțeleg ce spui!”

„Ascultă”, zise, „a apărut un tigru de câteva zile. La început s-a arătat doar de departe. Astăzi mi-a fugărit o antilopă și pînă la urmă am vînat împreună. Voi trăi de acum încolo cu el, înțelegi?”

„Cu un tigru? Tu chiar ți-ai pierdut mințile? Ce fel de tigru?”

„Liniște!” Bella ciuli urechile. „Vine un om”.

„Noi vorbim despre un tigru!”

„E deja foarte aproape”.

În spatele meu, pînza cortului fu smucită cu violență. M-am întors. Am zărit un tip cu o pușcă, în poziție de tragere. L-am recunoscut pe cel care ne adusese mașina.

„Sus mîinile, vrăjitorule!”, îmi strigă.

„Coboară pușca”.

„Am să omor pisica. Ai vrăjit-o”.

„Nu fi caraghios. E vorba de o experiență științifică, nimic altceva. Întreabă-ți seful”.

„Mi-e totuna”.

Cocoșul sună sec iar teava se îndreaptă spre Bella.

Am făcut o săritură încercînd să-l apuc arma. Am nimerit în gol. Bărbatul ochi.

O pocnitură îmi explodează în țeastă.

Am început să urc din străfundurile unei mări străvechi. Capul îmi era un balon, umplut cu lavă clocotitoare. Lava se răsucea iar apăsarea ei era aproape insuportabilă. Am vrut să deschid ochii. Îmi ceru un asemenea efort de parcă mi-aș fi ridicat capacul propriului meu coșciug.

Zăceam cu fața în pământ. Urechile îmi țiuiau strident. Spatele îmi ardea ca o plită incinsă. Cu deosebită precauție am început să mă mișc. Mă cuprinse greața. Am scuipat nisipul din gură, apoi am vărsat.

Împrejurimile începură să prindă contur. Mă aflu în fața cortului. Soarele ardea cu violență. Țiuiturile din urechi au început să dispară. Până la urmă n-am mai auzit decât foșnetul frunzelor.

Din cort răzbeau voci. M-am tîrît mai aproape, fără zgomot.

„N-am să-l las fără ajutor. Tu poți face ce vrei“.

Era vocea Bellei.

„Nu este fără ajutor“, spuse o altă voce. M-am apropiat și mai mult.

Am auzit aceeași voce „Întrați înăuntru“.

M-am ridicat și am pătruns în cort.

Lîngă Bella se afla un tigru galben. Cu aproape o jumătate de metru mai lung și cu o greutate de, aproximativ, două sute de kilograme.

În dreapta intrării zăcea cel care mă pocnise cu patul puștii. Era mort. Avea ceafa zdrobită.

„Luați loc, scumpe prieten“, zice cel galben.

Skiff!

Mă apucă din nou greața. M-am sprijinit de masă. În sfîrșit mi-am adunat puterile, am părăsit masa, am făcut doi pași și m-am prăbușit într-un scaun.

„L-ați omorît pe omul acesta“, am îngăimat. Era o nerozie, dar trebuia să spun ceva, să cîștig timp. Speram să mi se ridice ceața de pe creier.

„Să fi așteptat pînă o omora pe Bella?“, întrebă Skiff.

„Nu trebuia să-l trimiteți să-mi distrugă emițătorul“.

„Mda... asta a fost o greșeală. Mister Yomo era conducătorul stației, un om inteligent. Nu-mi puteam imagina că superstițiile străbunicilor săi i s-au transmis în asemenea hal“.

„Are să fie căutat. Și după ce va fi găsit, vor porni pe urmele ucigașului“.

„Nimeni nu are să-l găsească. Dumneavoastră, prietenul meu, îl veți îngropa“.

„Nici nu mă gîndesc“.

„Atunci o să ștergeți cu grijă orice urmă. Luați mașina și porniți spre Kampala. Veți găsi un bilet de avion reținut pe numele dumneavoastră“.

Am scuturat din cap.

„Bella trebuie să fie menajată încă un timp, cîteva săptămîni. Păstrați tăcerea în aceste săptămîni. Este ultimul serviciu pe care vi-l cer“.

„Nu!“ Am căutat în jur. Emițătorul și cele două puști erau bune doar pentru fiare vechi.

„Să mergem, Bella. Și nici dumneavoastră să nu mai pierdeți vremea“.

Am sărit în picioare. „Bella rămîne. Îmi aparține“.

Tigrul cel galben a mîrșit mulțumit. Suna aproape ca un rîs. Înainte nu-l auzise niciodată pe Skiff rîzînd.

„De azi Bella este femeia mea“, zise.

Am cuprins cu brațele gîtul frumos dungat al Bellei. „Nu ai voie să pleci cu el. Nu pricepi că-i nebun?“

Bella nu răspunse.

„Vino cu mine înapoi. La institut mai sînt și alții care ne pot ajuta“.

„Cu bine, dragule“, zise Bella. „Nu există întoarcere pentru mine“.

Cel galben se ridică. „Nu fiți copil. Nu ne mai stați în cale“.

Nu m-am mișcat. Mă dădu la o parte ca pe o frunză uscată.

În sărituri ușoare au pornit-o către stepă. Îi urmăream. La marginea savanei Bella s-a oprit și a privit înapoi.

Cel galben se așeză și începu să aștepte răbdător. În sfîrșit își mișcă cu duioșie capul într-o parte și dispărură amîndoi în iarba înaltă a elefanților.

Am adunat cîteva conserve, apoi am urcat în mașină. O înversunată hotărîre mă împingea înainte. Mă domina doar un singur gînd: dacă pentru Bella nu exista cale de întoarcere, atunci pentru mine exista drum înainte.

În curînd voi fi din nou aici. Și atunci nu vor mai exista menajamente pentru cei slabi, așa cum se obișnuiește numai printre tigri.

În românește de Radu Țuculescu

GREGORY al lui GLADYS

Doamnelor,
sînt foarte onorată să pot anunța astăzi membrilor clubului rezultatele competiției din acest an și numele învingătorului: Gregory al lui Gladys. Și țin să vă mulțumesc tuturor pentru interesul și atenția voastră. Trebuie, mai întîi, să vă aduc la cunoștință statisticile pe care le-am extras din analele medicale. Iată ce era Gregory al lui Gladys la sosirea sa în comunitatea noastră.

Înălțimea: 2 m.
Greutatea: 110 kg.
Măsura pieptului: 1,24 m.
Măsura taliei: 0,91 m.
Măsura gîtului: 0,47 m.

Ghicesc de îndată admirația voastră, doamnelor. Numai să mă lăsați să vă dezvălui fără întîrziere reversul medaliei. La sosire Gregory avea 28 de ani. Și totuși greutatea lui rămînea constantă încă din anii de colegiu, pe cînd juca fotbal cu asiduitate. Se împliniseră deja trei ani de cînd se însurase.

Membre ale clubului, vă rog, nu vă grăbiți să trageți concluzii. Ascultați-mă înainte de a o blama pe Gladys. Nu uitați că noi avem aici ca punct de plecare 110 kg de materie primă. Dar să nu uităm că această cifră n-a mai urcat de opt ani. Din nefericire, o mărturisesc, femeile din comunitatea noastră nu iau în considerare problema cu obiectivitate. „Este greșeala lui Gladys“, declarară ele și indignarea își urmă cu ușurință drumul. Ne gîndim cu toate la Beth Shaefer care îl aduse pe Milton al ei de la greutatea ridicolă de 82 kg la 156 kg în mai puțin de trei ani. Sally O'Leary, deși handicapată la început prin trei greve, îl aduse pe Jamie al ei, un ex-jockey, la 121 kg grație unui efort încrîncenat. Jane Grantz îl răsfățase pe Marvin pînă la a-l face să cîntărească 216 kg, obținînd ast-

fel un premiu al doilea cu toate că era cardiac. Cu siguranță veți înțelege toate ce simțim.

Pe atunci, Gregory al lui Gladys era antrenor de fotbal și într-o zi, în timp ce treceam prin fața stadionului, avusesem prima revelație a teribilului adevăr. Gregory al lui Gladys participa el însuși la antrenament. L-am văzut aruncîndu-se în mai multe rînduri asupra unui manechin, l-am văzut făcînd un număr de exerciții epuizante, apoi antrenîndu-și nebunește echipa într-o cursă în jurul terenului. Dușmanii cei mai încrîncenați ai lui Gladys ar fi fost obligați să recunoască faptul că nu era întru totul greșeala ei. Niciodată n-am uitat cum am văzut calorile necesare întreținerii cîrnii ieșind prin porii lui Gregory al lui Gladys într-o transpirație abundentă. A doua zi dimineată mă dusei s-o vizitez pe Gladys. Era tînără și plină de farmec și n-avea nimic din cotoroașă clonțoasă pe care o dezvăluia rumoarea publică. I-am relatat scena de la stadion, dar sărmana Gladys stia prea bine cu cine are de-a face. Ea putea chiar să-mi povestească întîmplări și mai ciudate încă. El tunde peluza cu o mașină de mină, bătea mingea pe toate coclaurile, parcurgea în goană traseul de la școala lui pînă acasă. Tînăra femeie era disperată. Am vorbit de regimul lui și aici fusesem de-a dreptul scandalizată. Cu carne în singe! Ea îl hrănea cu carne în singe, cu pește, cu ouă și cu legume verzi!

Am început să țip: Ecleruri! Cartofi! Prăjitură cu ciocolată! Bere! Unt!

Dar nu, Gregory detesta toate astea și refuza să se atingă de ele.

— El nu te iubește, îi spusei.

— Ba da, gemu Gladys, cu vocea tremurătoare, mă iubește în felul lui.

I-am sugerat o stratagemă care s-a arătat a fi eficientă într-o perioadă în care competițiile nu aveau popularitatea pe care o au acum și în care împotrivirea era mai puternică decît azi.

Nici una dintre noi nu ignoră faptul că avem mai multă rezistență sexuală decît partenerii noștri. Astfel, o soție poate cu abilitate să ascundă adevăratele mobilități sub aparențele care flatează ale pasiunii și să-l aducă pe soț într-o stare de intensă oboseală în cîteva săptămîni. Iar un soț satisfăcut din punct de vedere sexual poate fi ușor manipulat de către o femeie inteligentă. Seară după seară el rămîne ținut de pat. Își păstrează toată energia pentru noapte și în mod treptat

prinde greutate. Există un moment în care obezitatea provoacă eșecuri ale virilității și, pornind de acolo, femeia începe să ceară mai puțin. Soțul, deja înecat într-o confortabilă masă de grăsime, e prea fericit că este lăsat în pace. Atunci femeia își reduce de tot exigențele și soțul, care nu mai are posibilitatea să-și ardă calorile, începe să se pregătească pentru competiție.

Cu Gregory al lui Gladys această metodă s-a dovedit a fi ineficace. După o lună de încercări, Gladys devenise o umbră, în timp ce-l vedea pe Gregory pretutindeni cu echipa, sau tunzându-și gazonul. Mușchii săi reliefindu-se sub piele își luau ochii și el arbora un suris suficient. În timpul unei întruniri speciale am pus la cale un plan ingenios. Urma să facem din Gladys și Gregory unul dintre cuplurile cele mai în atenția comunității. Curînd au fost invitați peste tot: dineuri, dejunuri, cocteiluri, picnicuri... Gregory se găsea în toate zilele în fața unor mese înghițind hidrați de carbon. Nu-l slăbeam din ochi. Nici măcar nu apuca să-și șteargă frisca de pe buze că și împingeam în fața lui o farfurie plină cu înghețată garnisită cu pricomigdale. Halba lui cu bere nu cobora niciodată mai jos de jumătate fără ca o soție vigilentă să i-o umple îndată.

În epoca asta, doamnelor, trebuie s-o spun, Gregory n-avea nimic de rebel; n-avea nici o intenție subversivă, nici o idee rea; trebuie să uităm teoriile lui stupide despre cultura fizică și să-l luăm așa cum era, adică un om fermecător și un soț ideal, amabil, timid și total neinteligent. Furiosul val de agresivitate al femeilor din comunitatea noastră se potoli curînd pentru a face loc unei sincere solidității. Și curînd Gladys, radioasă, anunță că el își dăduse drumul la curea cu două găuri. Certată cu asprimea convenită, Gladys duse atunci un război psihologic. Ea lăsa împrăștiate reviste deschise la paginile în care anunțuri îmbietoare vorbeau de alimente bogate în calorii. În întruniri flirta în mod fățîș cu cei mai grași dintre bărbații cărora li se permitea încă să se arate în societate.

În primăvară, Gregory cîntărea aproximativ 145 kg. Stupefiat, el rămînea încă tributari vechilor sale principii. „Trebuie să mă mențin în formă pentru antrenamentul de primăvară“, bolborosea adeseori cu gura plină de frișcă și ciocolată. La 155 kg se putea constata o slăbire a spiritului de întrajutorare. Brusc femeile co-

munității realizară ceea ce puseseră în mișcare și se dezgustaseră la gîndul a ceea ce se pregătea prin greșeala lor.

În acest timp Gladys și-a recăpătat încrederea și își desfășura campania cu abilitate. S-a dus să vadă o ghicitoare în cărți care îi sugera că, dacă i-ar fi dată ocazia, Gregory s-ar arunca asupra nucilor de Brazilia. A cumpărat din astea o livră ca pentru încercare și ele dispărură în cinci minute.

Ce spuneți de asta, doamnelor? Nuci de Brazilia! Pline de calorii pînă la maza critică! Spiritul comunitar se transformă în ostilitate și în invidioasă virulență. El nu conținea să mănînce nuci de Brazilia; ochii erau ațintii asupra persoanei sale, pîndind semnele binecunoscute ale opririi îngrășării: pielea întinsă și ochii sticloși care anunță că un soț a atins maximumul său chiar dacă are încă aerul că se mai poate îngrășa. Căutam în zadar oribilele buhăieli, căci la 160 kg Gregory continua să ciștige în greutate. Începuseră, pe deasupra, să-i mai placă și bomboanele. În anul acela, competiția a fost fără strălucire. Peter al lui Jenny Schultz a cîștigat premiul cu 210 kg, dar fiecare se gîndea la prodigiosul Gregory. Nu peste mult timp Gladys, în ciuda oricărei așteptări, îl închise pe Gregory. Începusem să sperăm. Ea mersese, fără îndoială, prea departe și-și sacrificase prudența impetuoșității tinereții. Dar siguranța ei irită în cel mai înalt grad pe femeile comunității. Pentru prima oară în istorie femeile noastre se reuniră toate într-un efort comun pentru a bara drumul victoriei lui Gladys. E în afară de orice dubiu că sentimentele care le determinaseră să acționeze astfel nu sînt cele mai laudabile, dar, doamnelor, puneți-vă în locul nostru. V-ar plăcea să vă dați atîta osteneală, să faceți atîtea eforturi, să vă asumați atîtea cheltuieli spre a vă pregăti soțul pentru o competiție al cărei rezultat este fixat dinainte?

Cît timp iar trebui pentru a-l pregăti pe Gregory al ei? Astfel se puneă întrebarea arzătoare. Pentru un soț mediocru sînt necesari trei sau patru ani, cum bine știm. Neîndoielnic, Gregory era un caz special. Patru ani pentru el ar însemna un exces de grăsime. Mai logic ar fi fost trei ani, dar cu Gregory chiar și doi ani nu părea un lucru imposibil, iar Gladys nu-și ascundea nici speranța și nici ne-

răbdarea. După ce au reflectat la toate astea cu maturitate, femeile concluzionează într-un comun acord că Gladys să-l prezinte pe Gregory în doi ani. Problema era deci pentru rivale să-și etaleze soții într-un alt an. Dacă Gregory ar fi prezentat singur, victoria lui n-ar avea prea mare sens.

Planul nostru era îndrăzneț dar solid. Femeile făcuseră un pact prin care se angajau să-și prezinte soții în anul următor, chiar dacă un anumit număr dintre ei nu aveau să atingă încă maximumul de greutate. Își dădeau seama totuși că un plan stabilit pe trei ani ar putea foarte bine să nu reușească (indiscreții, dispute, mii de motive i-ar putea provoca eșecul) și atunci patru sau cinci ani de reclusiune ar fi insuportabili pentru toate femeile. Pe de altă parte, soții riscă mult să scadă rapid când au atins maximumul. Femeile al căror soț era închis de mai puțin de un an fură autorizate să nu semneze pactul. Asta a însemnat la vremea aceea o curioasă perioadă de tensiune. Gladys își disimula aroganța sub adăpostul unui viu interes pentru afacerile comunității, pe când celelalte femei își ascundeau ura și complicitatea sub semnele unei sincere camaraderii într-o întrecere sănătoasă. Gladys se puse pe făcut provizii: casete cu bere, saci cu cartofi, saci cu făină. Oh! da, ea îl va prezenta peste doi ani, însă victoria ei va fi iluzorie. Dealtfel poate că ea își propusese prea multe. Ne aminteam toate de Darius al Elizabethiei Bent, care, în urmă cu cîțiva ani, avea aproape valoarea unui Gregory și dorea să câștige competiția, dar mersese prea departe și murise cu șase săptămîni înaintea zilei celei mari. O greutate senzațională de 310 kg, însă descalificat.

O lună înaintea competiției, uităram de Gregory. Era adevărat că întrecerea era în anul acela fără surprize. Toată lumea (cu excepția lui Gladys) știa ce soți vor fi prezentați. Se putea ghici fără prea mare osteneală cine va fi învingătorul. Totuși, o competiție este o competiție și aerul era încărcat de agitația obișnuită. Ziua întrecerii sosi. Era cald și soarele era strălucitor. O mulțime agitată se adună pe stadion. În anul acela, desigur, nu existau probleme arzătoare cum ar fi: cine își va prezenta peste așteptări soțul? Sau: cine îl va ține închis încă un an?



Dar cu cinci minute înaintea parăzii, o întrebare trecu pe toate buzele: „Unde era Gladys?” Agitația creșcu. Întinșă gîtul, scotoceam stadionul cu privirea. N-o vedeam. Un murmur de minie traversă rîndurile. Era posibil oare ca ea să-l fi pregătit pe Gregory într-un an? Nu, nu, era imposibil. Orchestra atacă primele acorduri, și încetîșor camioanele vopsite în culori vii și îmbrăcate în stofe tipătoare trecură prin fața stadionului. Erau vreo douăzeci și șase. Cîte femei semnaseră oare pactul? Douăzeci și cinci? Douăzeci și șase? Nimeni nu-și amintea. Camioanele făcuseră turul terenului. Atenția mulțimii se oprea cînd la defilare, cînd asupra intrării stadionului pentru a nu pierde sosirea atît de așteptată a lui Gladys. Fanfara se făcu și mai asurzitoare și camioanele se opriră. Femeile ieșiră și se postară în fața fiecărui vehicul. Noi simțeam cu toatele tensiunea momentului. Știam că spectatorii cuprind cu o singură privire întregul rînd de femei și că sînt capabili să vadă dintre acestea două duzini sau chiar mai mult, îmbrăcate în cele mai frumoase toalete, pîstrîndu-și totodată în minte numele celor care ar fi trebuit să se găsească acolo și nu se găseau. Moment de emoție intensă, însă vai, prea scurt, în care mii de calcule, de speranțe, de muncă, de planificare sînt etalate în fața ochilor noștri. Dar, în timpul acestei jumătăți de secundă, toți ochii se fixaseră asupra unei singure persoane: Gladys.

Era acolo, în fața camionului ei, fermecătoare, într-o rochie de organdă albă, proaspătă ca un trandafir. Nimic nu lăsa să se vadă că era pe punctul de a trece o probă. Nici o urmă de neliniște, nici o suviță de păr n-o depășea pe cealaltă. Simțeam ura mocnind ca o furtună. Celelalte femei angajate în competiție o priveau pe Gladys cu un aer resemnat. Trompetele sunară și femeile deschiseră

prelatele camioanelor. Era clipa crucială când soții erau în sfârșit dezvăluiți. Dar, de data asta, toți ochii erau ațintiți asupra camionului nr. 17: Gregory al lui Gladys. Contrar obiceiului, nu se auziră nici aplauze, nici aclamații. Nimic decât o liniște de moarte. În acest moment toate femeile știură că trebuiau să-și ia gândul de la orice speranță. Căci niciodată, niciodată, nici în visele lor cele mai nebunești, nu și-l imaginaseră pe Gregory așa cum îl vedeau acum. Era acolo ca și ținut de speteaza scaunului său, Monolitic. Fața lui nu era buhăită ca aceea a majorității soților ajunși la un stadiu la care puteau fi calificați ca elefanțești. Grele pliuri de carne se etajau pe fruntea lui; pe obraji care nu erau nici flasci, nici blegi, atrîna bogată pielea maxilarelor, groasă ca niște biftecure. Gîtul lui era un con dens de la cap pînă la umeri, fără îngustare, și atît de gigantic încît în loc să se termine printr-un inevitabil burduhan, părea că nu era acolo decât o singură masă. Era perfect, era un stîlp, un bloc, un munte. Solid și imobil. Se întoarse încet, cu mîndrie. Din față, din profil, din dos, din față iarăși. Greutatea sa era incalculabilă. Era cel mai greu, într-adevăr, cel mai gras, cel mai imens, cel mai frumos pe care îl văzusem vreodată. Ura asistenței se transformase în disperare. Fetițele noastre vor pretinde poate istoria lui Gregory al lui Gladys, dar noi, noi l-am văzut. Pentru noi nu va mai exista vreodată întrecere. Nimeni nu se mai gîndea la zbuciumul suferit de Gladys la început, în timpul anilor de ostracizare socială. Nici nu s-ar fi putut altfel. Începu cîntărirea. Spectatorii se agitău și murmurau. Erau șaisprezece înaintea lui Gregory. Trolile urcau soții pe platformă și rezultatele erau anunțate: 157 kg. 170, 111 (se auzi risul multîmii), 189, 195 (aici cineva aplaudă, fără îndoială vreo rudă), 175, 156. Dar astea nu treziră nici cel mai mărunț interes. Conternate, femeile, care de ani întregi munceau și calculau pentru clipa aceasta și care nu cereau decât o întrecere corectă, plîngeau fără reținere. Așteptarea păru să dureze secole... 183... 142...

Acum era rîndul lui Gregory, dar Gladys ne rezervase o surpriză. Cum oamenii tocmai încercau să potrivească corzile trolului pe Gregory, Gladys îi îndepărtă. Ea atrîna o scară solidă de oțel comionului și, cu dificultate, dar fără ezitare, Gregory coborî.

Mai era încă în stare să umble!

Cu umerii ușor lăsați în spate pentru a-și echilibra statura magnifică, avansa cu pași neregulați spre treapta care ducea la platforma de cîntărire. Atinse rampa subțire și ea se rupse. Luă una dintre bucăți pentru a-și face un baston și urcă în timp ce cu răsufierea tăiată spectatorii așteptau pîriitul planșetei. Treptele gemură, dar rezistară bine. Și Gregory se apropie de basculă.

Doamnelor, ce înseamnă cifrele? Ce aduc ele nou? Totul era sfîrșit. Pentru cine l-a văzut pe Gregory statisticile nu mai au sens. Totuși vă voi spune că cifra era de 337 kg.

Încet, maiestuos, Gregory se întoarse către mulțime și surise. Nu se auziră aplauze, dar mai întîi individual, apoi în grup, apoi în masă, spectatorii se ridicară. Pînă și invidia și ura cedară în fața unui concurent care se înălța ca un monument al lui Gladys închinat comunității noastre, ca o capodoperă oferită lumii întregi.

Și acum, doamnelor, trebuie să vă mărturisesc că mi-ar fi plăcut să închei această dare de seamă cu nota pe care o merita o asemenea performanță, dar, vai! un incident regretabil a venit să întunece perfecțiunea victoriei lui Gregory al lui Gladys.

Clubul nostru, ca toate celelalte, a respectat dintotdeauna o lege tacită, dar trecută printre obiceiuri: *învîgătorul întrecerii are dreptul de a alege maniera în care va fi mîncat*. Gregory al lui Gladys însă, fie dintr-o pură răutate (încă se mai discută despre asta cu asprime), fie dintr-un fel de atracție pentru obiceiurile primitive, ceru să fie mîncat crud.

Cum nu exista un precedent la care să ne raportăm și cum ne temeam să o rupem cu un obicei pe care îl onoram de atîta vreme, ne-am supus. Însă nu fără repulsie, căci multe sînt cele care s-au ales cu tulburări fiziologice și, oricum, asta n-a putut să nu le trezească un profund dezgust. O moțiune avem acum, prin urmare, pe ordinea de zi; ar trebui ca pe viitor să-i revocăm învîgătorului acest drept. În fața nefericitei noastre experiențe, doamnelor, este o datorie pentru mine să vă cer, astăzi, vouă, clubului nostru și tuturor cluburilor să treacă la un asemenea amendament de îndată ce le va fi posibil.

Îmi rămîne, doamnelor, să vă mulțumesc cu anticipație pentru sprijinul vos-
tru.

În românește de Mircea Goga

JOHN N. MARINO

amăgire

După masa de prinz, mătușa Mary ne-a ținut un discurs. A fost un discurs neobișnuit, iar zîmbetul ei era dintre acelea pe care-l afișează oamenii cînd li se pare că-ți fac o mare favoare.

-- Veți primi haine noi.

Noi trei am rămas cu gurile căscate. Nu era un dar pentru vreo aniversare pentru că nici unul dintre noi nu sărbătorea nimic, Crăciunul era încă departe, iar botezați, fuseserăm cu mulți ani înainte.

— S-ar putea să fie pentru examenul de bacalaureat, încercă sfîngaci William.

— Nu fi prost, mai avem destul pînă atunci, spuse Mike cu superioritate.

Mike avea 12 ani, William împlinise 10, iar eu de-abia aveam 9.

— Nu vă mai bateți capul să ghiciți, veți primi haine noi, chiar dacă vă convine sau nu.

Și pentru că nu știam ce să facem, sau măcar ce să spunem, am zîmbit toți trei.

În aceeași după-amiază un taxi a venit să ne ia. Familia noastră mai închiriasse odată unul, dar aceasta fusese la o nuntă. Acum nu-i înțelegeam rostul și-apoi n-am mai încercat.

Ne-am repezit pe bancheta din spate a mașinii, hîrjonindu-ne pînă ne-am învinețit. Ne-am tăvălit, ștergînd praful, așa după cum obișnuim să ne tăvălim peste tot, la fotbal, la baseball sau cînd ne jucam de-a pieile roșii. De fapt, meritam porecla de „nădragii soioși”, pe care ne-o dăduse lumea care ne știa.

— Potoliți-vă spuse mătușa Mary, gata să se infurie. Locuim cu ea, de cînd

ne murise mama și mai tot timpul era bosumflată. Iar dacă unchiul nostru, soțul mătușii Mary se îmbăta cu o seară înainte, atunci ea era supărată pe toată lumea.

Pe-atunci strada Seybert își avea vagabonzii, cheflii și bețivanii ei, dar dintre toți, unchiul nostru era recunoscut ca cel mai de seamă.

Era o zi însorită, iar capetele noastre își făcuseră loc prin fereastra taxiului. Priveam lumea care umbla încoace și încolo după tîrguiești. Era a doua zi după salariu, la minele de cărbune.

Șoferul taxiului se dovedi foarte politicos.

— Doriți să vă aștept?

— Nu e nevoie, s-ar putea să întîrziem, i-a răspuns mătușa pe același ton pe care obișnuia să-l folosească cu noi.

— Bine doamnă, răspunse el și demară de parcă ar fi avut toată poliția pe urmele lui.

În prăvălie nu era lume. Un vinzător se grăbi să ne întîmpine.

— Cu ce vă pot fi de folos?, se adresă mătușii afișînd un zîmbet mîeros.

Mătușa Mary îl privi admirativ.

— Sînteți prea amabil, spuse ea.

— Mulțumesc, eu ce să vă servesc?

— Vreau cîte un rînd de haine pentru ei, și făcu un gest larg cu mîna către noi.

— Pentru toți trei?, întrebă vinzătorul fără să-și ascundă mirarea.

— Eu n-am nevoie de nici un costum, spuse Mike.

— Ia ce ți se dă și nu mai comenta, i-o retează scurt mătușa.

— Iată un fel de-a vorbi care-mi place, completă vinzătorul.

Rafturile erau pline cu baloturi de serj albastru, maron, stofă ecosez, și gabardină verde...

Nu ne venea a crede. Noi, familia săracă din strada Seybert, așteptam să primim numai haine noi, dar pe unde naiba aveam să le purtăm?

— Nu-mi plac pantalonii lungi, spuse mătușa Mary.

— Eu nu vreau pantaloni scurți!, se vîltă Mike.

Vinzătorul îl privi pe William, zicînd:

— Tinere, încearcă-l pe aceștia, par a fi măsura ta.

— Aici de față cu toată lumea?, răspunse încurcat William.

Mătușa Mary începuse să se enerveze, dar încerca să se stăpînească în fața vinzătorului. Se pare că-l plăcea, căci îl

privea de parcă ar fi fost o tinăra de 16 ani, îndrăgostită pentru prima dată.

Haine albe nu se prea găseau, pentru că sezonul lor trecuse. Venise toamna. Păsările pleaseră spre sud pregătindu-se de iarnă, iar pământul era acoperit de frunze.

Costumele de blugi ne atrăgeau cel mai mult.

— Să n-aud de blugi, spuse mătușa hotărât.

Și ne-a cumpărat de toate: un costum pentru fiecare, cite o beretă, pantalonii scurți, șosete de lână, cite o pereche dintre acei pantofi din imitație de piele, care erau foarte la modă.

Trebuie că au costat o avere, căci mătușa tot scotocea după bani, în portofelul ei voluminos ce semăna mai mult cu o mânășă de baseball. Vânzătorul însă era în culmea fericirii, explicându-i mătușii ce afacere bună făcuse ea:

— Calitatea hainelor pe care le-ai cumpărat este garantată, spuse privindu-ne peste umăr în timp ce se îndrepta zîmbind spre caserie.

Și nu cred că avea aerul acesta fericit din pricină că s-ar fi îndrăgostit și el la rîndu-i, așa dintr-odată, de mătușa noastră. Nu! Ci pentru afacerea pe care o făcuse.

— Ce bine îmi pare că am și eu un costum maron, spuse Mike cu importanță.

William primise un costum bleu, dar nu era mulțumit, cit despre mine, țineam în brațe un costum deschis, în carouri mici albastre și eram de-a dreptul încurcat.

Cînd am plecat de-acasă, purtam toți trei pantalonii de catifea rezistenți, care nouă ni se păreau frumoși cu toate petecele pe care mătușa Mary era mereu nevoită să ni le pună.

Pachetele erau grele. Soarele frigea. Era o zi frumoasă de plimbare, dar mătușa o ținea una și bună: un taxi. Avea ea un fel de-a fi. Toată lumea o privea în timp ce striga după taxiurile ce treceau prin fața prăvăliei.

În sfîrșit, unul se opri.

De data aceasta ne-am așezat tăcuți. Nu ne-am mai jucat de-a cowboli și indieni. Ne simțeam triști și caraghioși.

— Se pare că o să plouă, spuse mătușa Mary privind spre cei cîțiva nori întunecați care alunecau pe cer.

— S-ar putea, răspunse șoferul.

Taximetristul îi dădea înruna cu fermierii care așteaptă ploaia, iar mătușa cu reumatismele ei.

— E o prostie să mergi acasă cu taxiul, își dădu Mike cu părerea.

Taci din gură, i-o reteză scurt mătușa.

— Femeile căsătorite sînt cele mai darnice, spuse șoferul deodată.

— Eu sînt o femeie măritată și cu toate acestea nu sînt prea generoasă.

— E-n regulă, răspunse șoferul. Poate că ne privesc și s-a gîndit că biata mătușă trebuie că are destule greutăți cu noi pentru a mai fi și generoasă pe deasupra. Dacă ar fi știut însă că ea era măritată de 24 de ani și nu avea nici un copil al ei, n-ar mai fi vorbit așa. Și, privind resemnat șoseaua, ne-a spus într-o doară:

— De fapt, noi taximetristii facem ciubuc mai ales cînd plouă, sau e vreme închisă. Atunci oricine e gata să dea mai mult pentru un taxi.

— Mie îmi place la nebunie cîntecul „When the moon comes over the mountain”, spuse deodată mătușa ca să schimbe vorba.

— Eu prefer „Sleepy time gal”, spuse șoferul.

Și uite așa s-au contrazis de pe Boulevardul Diamond, pînă în strada Seybert. Ne simțeam stînjești de hainele noastre noi și plictisiți de cîntecele aduse în discuție de mătușa Mary și taximetrist. Dar ultimul cuvînt l-a avut bînteușul tot ea.

După cină ne-am dezmoșit, am uitat de hainele noi și ne-am jucat ca niciodată.

Clopotele bisericii au bătut de ora șapte și am văzut lumea care se întorcea spre casă. Soarele cobora, pierzîndu-se după biserică. Nu mai strălucea, iar de încălzit nici vorbă. Ne-am dus la culcare devreme.

— Somn ușor!, ne-a urat mătușa Mary și înainte de-a ieși pe ușă ne-a lăsat un platou cu prăjituri.

Era chiar prea de tot. Ne-am uitat unul la altul încurcați.

— Nu mai înțeleg nimic, am spus eu... — haine noi, înghețată, prăjituri la pat, taxi, vise plăcute... Ce-o fi apucat-o?...

— Mi se pare că totul se învîrtește cu mine ca-ntr-un carusel, zise William.

Eu am tăcut. Era ceva nemaipomenit ceea ce ni se întîmpla, iar noi în loc să ne bucurăm eram aproape speriați.

A doua zi, soarele răsări după cum îl dorisem eu și-l pindisem aplecat peste pervazul ferestrei. Strălucea pe cerul albastru, pătat doar de trei nori albi.

— Nu uitați să vă puneți hainele cele noi, strigă mătușa Mary bătându-ne cu coada măturii în tavan.

Și micul dejun a fost neobișnuit în acea dimineață: fulgi de ovăz cu lapte, șuncă și ouă. Ca desert, mătușa ne-a servit o poveste.

— Departe, undeva, există o vale înconjurată cu dealuri înverzite și livezi cu reze mai minunate fructe, ale căror arome pot reda chiar și unui orb, dorința de-a trăi. În acea vale încântătoare trăiește un poney alb, care se lasă călărit de băiețandri ca voi.

— Cine are grijă de poney?, întrebă Mike.

— Un omuleț.

Imediat ce am terminat masa, ne-am suit în taxiul ce ne aștepta. Șoferul își lăuda într-una mașina. Dar mătușa Mary, indiferentă își ținea strâns lângă gît gulerul hainei de blană. La gară i-a dat șoferului 10 cenți bacșiș.

Era îngheșuală mare. Mulți dintre cei aflați în ziua aceea la gară așteptau trenul pentru New York.

Nimănui nu-i păsa de costumele noastre noi. Vântul sufla cu putere, înroșindu-ne fețele.

Era mult zgomot și agitație. Deasupra noastră se ridica un fum dens.

Mătușa Mary ne mai privi odată atent și spuse:

— Acum sînteți alții. Imbrăcați din cap pînă în picioare cu haine noi, nu vă mai rămîne decît să vă gîndiți la ce vreți voi.

— Totdeauna am visat să conduc o locomotivă, spuse William cu tristețe în glas, dar acum, parcă nu mai am chef de nimic.

Vagoanele erau spațioase și curate. Veni și controlorul, zimbi la toată lumea, schimbă o privire cu mătușa și exclamă de trei ori: eh! eh! eh!. Biletele noastre erau O.K. iar trenul își urma drumul spre destinație.

— Ce băieți arătoși, spuse deodată controlorul și ce haine frumoase!

Era o zi splendidă de toamnă. O zi dintre acelea de care-ți amintești de obicei abia atunci cînd zăpada e deja de mult așezată. Copacii erau ruginii, frun-

zele lor acopereau pămîntul, iar ramurile golașe păreau parcă moarte. Din loc în loc se mai zăreau buruieni, dar de iarbă nici vorbă.

Conductorul se plimba mereu de-a lungul culoarului. De cîteva ori l-am auzit cum își suflă nasul. Se pare n-avea altceva mai bun de făcut.

— Au picat la țanc hainele astea, spuse mătușa mulțumită de sine.

— De trei ori ura pentru costumele noastre noi, spuse Mike, dar fără aplomb.

Fereastra era deschisă.

— Miroase a fum, spuse William.

— Ajungem îndată. Omulețul nostru ne așteaptă, spuse mătușa.

— Care omuleț?, am întrebat eu.

— Cel cu poneiul alb și trăsura lui.

Singurul poney pe care-l văzusem vreodată fusese la un tîrg de țară la Bloomsburgh. Era atît de frumos încît nu ne-am mai dezlipit de lîngă el pînă la plecare. Omul de la tîrg ne-a spus că mai erau încă vreo două sute de poney la fel, la ferma din vecinătate, dar nouă parcă nu ne venea a crede.

Conductorul anunța stațiile. Unele dintre ele aveau denumiri tare caraghioase: Mauch, Chunk...

— Crezi că poneiul va fi în stare să ne tragă pe toți?, întrebă William, care, ca și noi, de-abia aștepta să vadă poneiul.

— Pe toți trei, răspunse mătușa Mary, sec și adăugă: hai, stringeți-vă lucrurile, am ajuns.

Trenul încetinea. Pe peron era o mulțime de lume. Mai ales fermieri.

— Fermieri! Ai putea crede chiar că nici n-au altceva de făcut decît să ne privească pe noi coborînd, bombăni mătușa.

Un om înalt a venit și nea luat bagajele.

Valea arăta minunat.

— Haideți odată, nu mai căscați gura!, spuse mătușa.

Cam la o milă depărtare, sus pe deal se înălțau cîteva clădiri din cărămidă roșie, semănînd cu un internat. De noi se apropie omulețul cu poneiul alb și cu trăsura lui. Ne așteptase.

Căluțul urca dealul la pas. Cînd ne-am apropiat de livada de meri am observat că fructele fuseseră deja culese. Ne-am oprit în fața clădirii principale. Biroul în care am intrat era mare.

— Faceți-vă comozi, spuse fetița de serviciu. Dar numai că nu era îmbrăcată ca la școală, ci ca o călugăriță, așa cum

mai văzusem și la biserica din orașelul nostru.

Maica Superioară îi puse mătușii Mary tot felul de întrebări, dar ea răspunse fără ezitări, de parcă ar fi știut dinainte ce avea să o întrebe. Apoi numele noastre au fost trecute în tot felul de hîrtii pe care a trebuit să le semnăm. Toată lumea se agita în jurul nostru. Un preot a apărut din spatele unei draperii.

— Ce băieți arătoși, spuse preotul.

— E un orfelinat bun, completă mătușa.

În același moment am scos toți trei un țipăt, înghesuindu-ne unul într-altul.

— Și au și haine noi, spuse preotul.

— Bine-înțeles, continuă mătușa. Le-am cumpărat haine noi, și i-am învățat să viseze.

Ochii noștri triști sau întîlnit o clipă cu cei ai mătușii. Ea ne-a mai zîmbit odată, a întors spatele și a plecat.

Nu cred că mătușa Mary să se fi priceput în ale vrăjitoriei, dar atunci a știut să ne facă să dispărem pentru totdeauna. Din viața ei...

Traducere de GARBIS CRISTINA

JEAN RAY

RUBINUL

Nimic nu este mai aproape de noi decît necunoscutul, deși în mintea noastră el aparține tărîmurilor îndepărtate.

Atribuit lui CARLYLE
Enciclopedia Brewster

Așa cum Dickens spunea „Squeers e totul”, eu spun „Buire e totul” cînd mă gîndesc la ciudata mea aventură.

Cu Buire începe, cu el se termină.

Îl consider prieten pentru că arareori pierd cu el vreo partidă de șah, pentru că încearcă mereu să-mi fie pe plac prin servicii mărunte și frecvente, poate și pentru că există între noi, la prima vedere, o oarecare asemănare fizică, de cînd poartă un Borsalino cu boruri largi și fumează o pipă bull-dog scoțiană.

Avem de altfel și gusturi comune, de exemplu varză acră cu carne, vinul Cotes-Rôties și tabacul de Olanda.

Buire este originar din Cotentin, străvechi ținut al Franței care furnizează, se pare, giuvaergeriei franceze cel mai mare număr de misiți: așa se face că este angajat la Wilfer și Broways, firmă cunoscută ca onorabilă.

De Anul nou, patronul i-a dat o primă apreciazabilă și un abonament pentru toată rețeaua de căi ferate; a încasat banii cu plăcere, însă abonamentul i-a oferit nenumărate satisfacții.

— Știi cum îmi petrec ziua liberă?, îmi zice el roșind de plăcere. Mă duc la gară, mă urc în primul tren care vine, fără să-mi pese de destinație, și cobor unde mi se căsunează. Astfel, îmi satisfac fără cheltuială, și fără pierdere de vreme, dorința mea nestăpînită de necunoscut.

Am găsit fericită ideea lui, fără însă a-i ascunde că îl invidiam puțin. Cînd eram copil, mă apuca uneori o fantezie nomadă care mă îndemna să merg drept, drept înainte, cu vaga speranță că voi ajunge pe tărîmuri necunoscute și magice.

— Într-o zi, îți voi împrumuta abonamentul meu, promise el, nici un controlor nu va putea descoperi micul vicleșug, căci semănăm ca doi frați.

Și-a ținut promisiunea.

Toată ziua am șovăit dacă să mă servesc de prețiosul abonament, dar la căderea nopții, m-am hotărît brusc: vremea era închisă și gările erau prost luminate. Am ales un tren obscur de periferie, un tren local murdar, retras pe o linie de garaj, și m-am instalat pe niște perne din serj albastru, sub privirea piezișă a unei lămpi de petrol.

În clipa cînd trenul fluieră și cînd frînele deblocate urlară, un bătrînel încărcat cu pachete se agăță de scară. I-am întins o mîină ca să-l ajut și el, de cum se așează în fața mea, cu spatele spre direcția de mers, își exprimă recunoștința.

Era un om jovial și flecar, și am reținut pălăvrageala lui:

— E petrecere la vecinii mei, Clifoire. Un nume nostim, nu-i așa? Așa li se spune în ținutul meu sarbacanelor cu care se joacă copiii. Clifoire sau sarbacane, sînt niște oameni de treabă care își serbează astăzi nunta de argint, chiar așa. Le duc prăjituri, tarte ornate cu bezele, ecleruri cu cremă, careuri cu fistic. Între noi fie vorba, mă cam tem pentru bezele care mi-au părut fragile, dar la

moară totul se macină, căci sintem între noi, vechi prieteni. Va fi volovan cu crevețe, ciozvirtă de berbec, pui cu măsline...

Am zîmbit și omul mi-a devenit simpatic, căci citase trei feluri de mîncare după care mă dau în vînt.

— În ceea ce mă privește, continuă el, m-aș fi mulțumit cu o varză acră obișnuită, cu cîrnați, slănină, fleici de porc rumenite.

Căscam încetîșor, nu din cauza plictiseli, căci îmi place nespus de mult să vorbesc despre mîncare, ci a foamei care mă apucase pe neașteptate: fac mare caz de o varză acră cu carne bine pregătită.

Urmarea conversației nu mai prezentă nici o schimbare de subiect; am stabilit o paralelă între modul de a pregăti varza cu carne în Alsacia și în Germania. Apoi între cea servită în regiunea Ardenne, garnisită cu picior de porc, și cea prezentată ca specialitate austriacă, cu cîrnăciori cu ceapă.

În acel moment, trenul, care parcursese deja numeroase halte, încetini din nou și eu mă ridicai.

— Cobor aici; mi-a făcut multă plăcere, domnule, și la revedere!

I-am întins mîna.

A reținut-o cu forța, și am văzut că fața lui plină și cordială a pălit dintr-o dată.

— Nu e cu putință!, gîngăvi el, nu puteți coborî... coborî... aici.

— Ba da... Adio!

Am deschis portiera și am sărit pe peron.

El a făcut un gest inutil și, după cum mi s-a părut, disperat, ca să mă rețină.

— Nu puteți coborî... aici!, urlă el.

Trenul se punea în mișcare am văzut chipul tovarășului meu de drum lipindu-se, schimonosit de îngrijorare, de geamul portierei. Trenul căpăta viteză și nu mai era decît o umbră fugară străpunsă de un ochi scînteietor de ciclop.

Eram singur pe peronul unei gări cumplit de banale, cu lumini avare. O sonerie, ascunsă într-o nișă de lemn, răsună. Am aruncat o privire distrată în localurile absolut goale și, fără să fi văzut un controlor de tichete, nici vreun alt agent de control, am ieșit pe o esplanadă sumbră și pustie cu desăvîrșire.

Or, în clipa aceea, un singur lucru mă preocupa: să mă instalez pe o bancă de restaurant și să comand o varză acră cu carne; prietenul meu de o oră și vorbele lui gurmănde au făcut să se nască în mine o poftă feroce de care mă miram eu însumi.

O stradă se deschidea în fața mea, lungă, interminabilă, numai umbre și înstelată cu zgîrcenie de felinare cu flăcări albastre.

Era frig, burnița; norii păreau că atîrnă chiar de frontoane și de acoperșuri. N-am văzut nici un trecător și, nicăieri, lumina primitoare a vreunei vitrine cu mărfuri, nici măcar, de-a lungul acestei enorme artere, mărginită de case înalte și negre, vreo fereastră luminată care să găurească în roz bezna din împrejurimi.

— Mă întreb unde mă aflu, murmurai, regretînd deja aventura cum ar zice Buire.

Și, deodată, mă pomenii în fața portului binecuvîntat: un golf mic arcuit cernit de vapori, dar luminos și lăsînd să se întrevadă contururile neclare ale meselor, oglinzilor și ale unei tejghele confortabil împodobite.

Nu era nimeni înăuntru, dar banchea era largă și tapițată cu pluș de un roșu cald, iar pe tejghea dogorea un dublu curcubeu de sticle.

— Hei! E cineva?

Îmi părea că vocea răsună departe, pierzîndu-se în imense adîncimi, în rezonanțe prelungi.

— Domnul dorește?

Ciudat om! Nu l-am văzut, nici nu l-am auzit venind, și a răsărit în fața mesei mele, ca ieșit dintr-o trapă.

Avea un chip ciudat, trecut, de clown, foarte alb, cu gura subțire și suptă, cu ochii ascunși în spatele unor metereze de pungi de grăsimi.

— O varză bună cu carne, dacă se poate.

— Desigur, domnule!

Nu l-am văzut pe chelner plecînd nici revenind, cel puțin nu-mi amintesc deloc, dar varza a apărut pe masă, enormă, splendidă, așezată pe un taler uriaș din cositor frecat, învelită cu slănină groasă, susținută de cîrnați aurii, flancată de felii zdrene de jambon și friptură.

Deodată, cînd să înfig furculița în ea, o flăcără albastră se înalță din ea.

— Noi servim întotdeauna varză flambată. Specialitatea casei, zise o voce.

Nu l-am mai revăzut pe chelner, dar am strigat bine dispus:

— Ce importanță are, cu atât va fi mai bună!

Și am adăugat, dar în minte:

„Varză cu carne flambată, iată o rețetă cu totul nouă pe care i-o voi da și lui Buire!”

Totuși nu am mâncat din ea... O căldură teribilă, formidabilă se degaja din palidul jeratic, și a trebuit să mă trag înapoi pe banchetă. Am chemat chelnerul; nu a venit.

M-am ridicat de la masă și, după ce am trecut de tejghea, am împins o ușă care trebuia să dea într-o sală în dos.

Aici a început suita de surprize fără număr din acea seară.

Sala era acolo, într-adevăr, dar absolut pustie și goală, ca o încăpere într-o casă de curînd zidită sau conștiincios golită de lucrătorii unei agenții de mutat.

Am aprins lanterna și am decis să-mi continui explorarea. Ei bine! M-am învîrtit o vreme printr-o casă goală, pustie, nelocuită, fără urmă de mobile sau măcar de lucruri vechi.

Păstrez prin obîrșia mea anglo-saxonă o anumită doză de umor, această bucurie interioară la rece, care se exteriorizează rău, dar care-mi servește în chip admirabil în situațiile cele mai dificile.

„Nu voi mai minca din varză, îmi zisei, și am toate șansele să nici nu o plătesc”.

Căci, în ciuda acestui mister, a vidului și a liniștii, foamea mea nu se potolea; dimpotrivă, nu visam decît cîrnați, bucăți de slănină, cotlete... M-am întors în sala restaurantului.

Era o căldură toridă și nu m-am putut apropia de masă. Flacăra se înălța acum la jumătatea plafonului; vedeam cîrnații, minunatele felii de carne grasă, colina de varză acră, crema de pireu de cartofi printr-un ușor vâl azuriu, dar dogoritor ca infernul.

— Dacă nu pot minca, să beau!, zisei eu apucînd o sticlă de lichior grenă.

Era foarte grea, bine astupată și capsulată.

Cu un gest furios, am izbit gîtul sticlei de marmura tejghelei. Sticla s-a spart în cioburi; era din sticlă turnată. La fel erau și celelalte sticle: galbene, transparente, verzi, azurii.

Atunci, frica mi-a dat ghes, și am luat-o la fugă.



Am alergat printr-un oraș oribil, negru, gol, liniștit dincolo de orice comparație.

Am tras de cordonul soneriilor, antice minere agățate de lanțuri forjate, am apăsat pe butoane electrice. Nici un sunet nu a răspuns apelului meu.

Mi-am rătăcit bricheta și nu aveam chibrituri; m-am cățărat pe unul dintre înaltele felinare cu flacăra albastră; răspîndea o căldură cumplită, dar nu mi-am putut aprinde țigara. M-am luptat cu obloane și porți îndrjite cu ferocitate. În cele din urmă, una dintre porți, cea mai fragilă cu siguranță, a cedat.

Știți ce era în spatele ei?

Un zid enorm, negru, masiv ca o stîncă.

La fel o altă poartă, apoi încă una: eram prizonierul unui oraș numai din fațade, lipsit de zgomot și fără vreo altă formă de viață decît cea a flăcărilor albastre, înfricoșător de dogoritoare și care totuși nu ardeau.

Atunci am regăsit strada cea lungă a gării și am revăzut restaurantul.

Nu mai era decît un imens jeratic de foc lunar: flacăra de pe varza „flambată” îl mistuia acum. Am traversat în fugă un cuptor imobil, hărțuit în cursa mea nebună de o respirație insuțită de forjă în furie. Și am revăzut gara.

Soneria răsuna: un tren se trăgea prudent în lungul peronului. M-am lăsat jos, zdrobit, pe bancheta unui compartiment obscur.

Numai după o bună bucată de vreme, o oră poate, am văzut că mai erau și alți călători. Dormeau. Au coborît cu mine în gară, unde controlorul a aruncat o privire distrată pe abonamentul lui Buire.

*

A doua zi, cînd a venit Buire să-și ia abonamentul, n-am suflat o vorbă despre aventură, căci mă suspectam că am avut un vis sau o halucinație.

Dar, cînd scosei abonamentul din buzunar, o bucată mare de sticlă roșie căzu; era un ciob din faimoasa sticlă.

Buire o ridică.

L-am văzut că se schimbă la față în mod ciudat.

— Ia spune!, strigă el răsucind bucata de sticlă în mîini.

— Ei... ce-i?...

Mă privi atent, cu ochii holbați, cu buza de jos atîrnînd, imaginea cea mai perfectă a năucelii.

— Pot să iau asta?, bilblii el. O! nu te teme, ți-o voi aduce înapoi așa cum e. Dar... dar... Aș vrea...

— Aș... N-ai decît!, răspunsei cu indiferență.

Mi l-a înapoiat chiar în seara aceea. Era foarte nervos.

— I l-am arătat lui Wilfer și Broways... Sînt niște oameni... hm... foarte discreți, fii sigur. Le-am spus că bunicul tău a stat cîțiva ani în India...

— Și n-ai mințit, zisei cu rîzînd, era chiar un renumit șnapan, dacă ar fi să-i cred pe răposatul meu tată și pe unchii mei.

— Cu atît mai bine, zise el, dintr-o dată inseninat. Mă simt foarte rău, scuză-mă. Dar să revenim la afacerea noastră.

— Avem deci o afacere în curs?

— Sper!, exclamă Buire. Wilfer și Broways spun că nu e prea vandabil. N-am văzut niciodată ceva asemănător și mai ales ciudata formă neregulată îi pune pe gînduri. Ce-are a face, va trebui să-l taie în patru, poate în șase, și asta îi va diminua foarte mult din valoare. Pe scurt, îți oferă un milion pe rubinul tău.

— Ah! făcui, și păstrai o lungă tăcere.

Buire deveni tot mai nervos.

— Hai, să jucăm cîstit, îți ofer două milioane, dar nu spera să obții mai mult, altfel ar însemna să-mi reducă prea mult comisionul care nu va fi enorm dacă îți dau două milioane.

Și cum eu tăceam mereu, strigă:



— Și mai ales, nu uita... nimeni nu-ți va pune întrebări niciodată!

Noaptea, tîrziu, mi-a adus un pachet voluminos: două mii de bilete mari.

*

Dacă aș fi spart și aș fi luat o bucată mare din carafa albă cu lichior de chimen, aș fi avut să-i ofer lui Wilfer și Broways un diamant demn de comorile lui Golconde; dacă m-aș fi apucat de flacoanele cu șartreză sau cu mentă verde, aș fi luat cu mine un smarald așa cum n-a văzut Pizarre niciodată.

Dar, gata, să nu mă mai gîndesc la asta.

Mă gîndesc la varza cu carne și mor de părere de rău că nu am gustat din ea.

O văd mereu; mă obsedează ziua și noaptea.

În zadar cer bucătarilor cei mai renumiți mîncăruri copioase, în care se îngremădesc cele mai savuroase și picante căr-nuri.

De la prima înghițitură, totul îmi pare cenușă și praf și, cu un gest dezgustat, trimit înapoi hangiiilor desperați, capodopera gurmândă.

Am cerut cele mai fastuoase mîncăruri cu varză acră la Strassburg, la Luxemburg, la Viena. Ptiu! am plecat, îngreșat, plin de dezgust și de desperare.

Și i-am întors spatele lui Buire. Nu mai este prietenul meu.

CUPRINS

<i>Prefață</i>	3
I. Amenajarea și întreținerea locuinței	5
1. Lucrări de zidărie	5
2. Lucrări de exterior, în beton	8
3. Lucrări de tencuială	9
4. Despre culori și contribuția acestora la modificarea proporțiilor optice ale unei încăperi zugrăvite sau vopsite	11
5. Tehnica de zugrăvire și vopsire în locuință	13
6. Lipirea tapetelor semilavabile	24
7. Mobilarea și decorarea locuinței	27
8. Etanșarea împotriva frigului și curenților de aer	30
9. Curățirea mobilei, pereților, parchetului etc.	33
10. Instalația electrică	39
11. Cu privire la prevenirea incendiilor și exploziilor	41
II. Sfaturi referitoare la întreținerea garderobei și a unor obiecte din gospodărie	44
1. Curățirea, întreținerea și păstrarea lenjeriei, a îmbrăcămînții cotidiene și de sezon	44
2. Curățirea și întreținerea îmbrăcămînții, încălțămintei și a altor obiecte confecționate din blănuri și piele naturală	62
3. Curățirea obiectelor decorative și de uz, mod de întrebuințare	70
4. Exploatarea și întreținerea aparatelor casnice și electrocasnice	81
III. Comportamentul civilizat și câteva recomandări pentru gospodine cînd au invitați	89
1. Pregătirea și efectuarea unei vizite	89
2. Alte sfaturi pentru femei și tinere privind politetea	96
3. O invitație la cină	99
4. Cosmetica la domiciliu	117
5. Așezarea mesei	127
6. Glazuri pentru torturi și prăjituri	132
7. Bucate dulci pentru oaspeți deosebiți	133
8. Creme pentru tort, plăcintă și prăjituri	141

9. Dulceată preparată în orice casă	150
10. Cum să ne fabricăm singuri berea	160
IV. Obezitatea, un pericol al societății moderne	162
1. Greutatea medie recomandată pentru adolescenți și adulți .	165
2. Conținutul în substanțe nutritive al alimentelor	167
3. Ce trebuie să știm despre dietă (rețete curative)	173
V. Conservarea, prepararea și recuperarea unor alimente	248
VI. Mica farmacie a familiei	265



ABONAȚI-VĂ
LA

STEAUA

REVISTĂ A UNIUNII SCRITORILOR DIN R. S. ROMÂNIA • APARE LUNAR

LITERATURĂ
ARTĂ
CULTURĂ

VERSURI

PROZĂ

REPORTAJE

CRONICI
LITERARE

ESEURI
PUBLICISTICĂ

ISTORIOGRAFIE
LITERARĂ

RECENZII

TRADUCERI DIN
LITERATURA
UNIVERSALĂ

ARTICOLE
DE ATITUDINE

DOCUMENTE
FOTOGRAFICE

ARTE

ADRESA
REDACȚIEI:
PIAȚA
VICTORIEI 19
CLUJ-NAPOCA

Lei 35,—